Sonderbände der Zeitschrift des Historischen Vereines für Steiermark 25 (2000)

„Es machen Tausende so ..."[1]
Über die Bedeutung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel in Notzeiten am Beispiel der Familie Hans Pirchegger

Dorothea WIESENBERGER

Die aus den südamerikanischen Hochanden stammende Knollenpflanze der Kartoffel (alias des Erdapfels) gelangte 1588 über Spanien durch den Botaniker Clusius nach Wien. 1621 pflanzte Herborn englische Knollen in Deutschland an, wo sie sich erst im 18. Jahrhundert stark verbreiteten, nachdem der Anbau durch Friedrich den Großen entscheidend gefördert worden war.[2]

Aus den Aufzeichnungen des Thomas Gröblinger, Ausschußmann der steiermärkischen Landwirtschaftsgesellschaft, Besitzer des Baumgartnergutes am Windischberg, Kirchenpropst und Schulaufseher in der Pfarre Göß wissen wir Näheres über die Einführung des Kartoffelbaus in dieser Pfarre und in der Steiermark: Josef Radlberger, ein Korporal im Lattermannschen Regiment, das 1776 aus Siebenbürgen nach Leoben verlegt worden war, habe von einem Heimaturlaub aus Würzburg fünf Stück Erdäpfel mitgebracht, diese nach den zu Hause erhaltenen Anweisungen beim Dullerbauer Jakob Hasmann am Windischberg angebaut. Dieser erste Versuch sei so gut gelungen, daß Jakob Hasmann das einmal begonnene Werk des Radlberger erfolgreich fortsetzte und nicht nur den Bedarf des Militärs decken, sondern auch Samen, *das Massl zu 5 kr.* verkaufen konnte.[3] Der findige Bauer bezog als Unterstützung für seine soziale Tat vom Kreisamt durch drei Jahre 10 fl. in Zwanzigern.[4] Ferner wurde mit Hofdekret vom 9. Oktober 1788 der Kartoffelanbau in Gegenden mit schlechtem Getreidewuchs staatlich subventioniert, wobei für einen Tagbau 2 fl., für einen halben 1 fl. und für einen Viertel-Tagbau 30 kr. Belohnung durch zwei Jahre geboten wurden *bis nämlich der von seinem eigenen aus diesem Anbau entspringenden Vortheile überzeugte Unterthan diesen Bau von selbst fortzusetzen geneigt*[5] war.

Eigentlich waren es Kriege, Mißernten und die in der Folge auftretenden Hungersnöte, die den Anbau und Verzehr der Kartoffel förderten.[6] Die Hungerjahre 1816 bis 1817 veranlaßten Erzherzog Johann zur Gründung einer Kartoffelunterstützungsanstalt, die vor allem in den ertragsarmen gebirgigen Gegenden der Steiermark die

---

[1] StLA, Nachlaß Hans Pirchegger, K. 12, H. 224, Orig. Brief des Volksschuldirektors Wrečko an Pirchegger, ddo. 1917 August 26, Windischgraz.
[2] LINGEN-LEXIKON in 20 Bänden nach F. A. Brockhaus Wiesbaden, München 1974, Bd. 10, 75ff.
[3] Josef THEUSSL, Lose Notizen über Göss, in: MHVSt 46 (1898), 202.
[4] Ebda.
[5] Kurrende des iö. Guberniums, ddo. 22. Oktober 1788, Graz, abgebildet in: Franz MAIER-BRUCK, Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Mit 48 Farbtafeln von Georg Fronius und Helmut Nemec, Wien 1981, 385.
[6] Roman SANDGRUBER, Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart, Wien 1995, 160.

Kartoffel als zusätzliches Grundnahrungsmittel heimisch machen sollte. Im Rahmen dieser Aktion wurden Grundstücke gepachtet, Erdäpfelsaatgut[7] mit entsprechender Aufklärung kostenfrei an die Bauern abgegeben.[8] Wenn auch in der Obersteiermark nur zögerlich, so wurde diese Erdfrucht in den bescheidenen, ärmeren Gebieten der südlichen West- und Untersteiermark bald zur unentbehrlichen Kost und Grundlage vieler Erdäpfelgerichte.[9] Schon das „Grätzerische Kochbuch" von 1790 führt verschiedene Kartoffelrezepte (u. a. Erdäpfelsalat, eingebrannte Erdäpfel) an und preist den Erdapfel als eine „wohlschmeckende und nahrhafte" Speise.[10] In der oststeirischen Küche haben sich die Kartoffeln freilich nur langsam durchgesetzt. Man garte sie am liebsten im heißen Ofenraum und servierte sie als gebackene Erdäpfel.[11]

Die als Nahrung, Futter und Rohstoff dienende Nutzpflanze wurde Grundlage der Volkskost schlechthin. Sie war gut zu lagern und einfach zuzubereiten.[12] Dank ihrer wertvollen Bestandteile vermag die Kartoffel den täglichen Nährstoffbedarf des Menschen in Krisenzeiten großteils abzudecken.[13] So ist es verständlich, daß die Kartoffel auch im Versorgungsengpaß des Ersten Weltkrieges zu einem lebensrettenden Grundnahrungsmittel und somit zu einem begehrten Produkt der Hamsterei und des Schleichhandels wurde.

Als Beispiel des „Organisierens" von Nahrungsmitteln, wie es trotz entsprechender Verordnungen gang und gäbe war, beleuchten wir den Fall eines geplanten Kartoffelschmuggels näher und geben den Brief des Volksschuldirektors Wrečko aus Windischgraz an den steirischen Landeshistoriker Hans Pirchegger wieder.[14]

W(indisch)Graz, 26./8. 1917

Sehr geehrter Herr Doktor!

Bezüglich der Mitnahme der Kartoffel nach Graz habe ich mich ha. erkundigt. Mit einem Transportschein für diesen Zweck ist einmal nichts, weil alle Erdäpfel beschlagnahmt sind.

[7] MAIER-BRUCK (wie Anm. 5), 386: „Erzherzog Johann ließ Erdäpfelsaatgut in armen Gegenden der nordöstlichen Steiermark an Werksarbeiter und Holzknechte verteilen (405 Metzen an mehr als 700 Empfänger)."

[8] Josef RIEGLER, Die Landwirtschaftsgesellschaft, in: Erzherzog Johann von Österreich. Beiträge zur Geschichte seiner Zeit, hrsg. v. Grete KLINGENSTEIN und Peter CORDES, Graz 1982, 126.

[9] Erzherzog Johann von Österreich, Katalog zur Landesausstellung 1982, hrsg. v. Grete KLINGENSTEIN und Peter CORDES, Graz 1982, 272.

[10] MAIER-BRUCK (wie Anm. 5), 386.

[11] Ebda. Kaum 100 Jahre nach dem „Grätzerischen Kochbuch" erschien bereits in 2. Auflage die „Neue Kartoffelküche. Eine Sammlung praktisch erprobter Recepte für den einfachen und feinsten Haushalt", hrsg. v. Paula KORTSCHAK, durchgelesen und empfohlen von Katharina PRATO, Verfasserin der Süddeutschen Küche, 2. vermehrte Auflage, Graz und Leipzig 1881.

[12] Im Gegensatz zum Brotgetreide, das erst über die Stufen des Mahlens und Backens zum Endverbraucher gelangt.

[13] LINGEN-LEXIKON, Bd. 10, 75: Die Kartoffel besteht aus: *Wasser, Vitamine A, B, C, H, K, Spurenelemente, 23,7 % Trockensubstanz: 18 % (10–30 %) Stärke, 0,5 % Zucker, 2 % Rohprotein* (= Eiweiß), *0,12 % Rohfett, 0,71 % Rohfaser, 1,1 % Asche.* Je nach Stärkegehalt enthalten 100 g Kartoffel einen Brennwert von 68 bis 82 Kalorien, vgl. Edda EGGER, Ernährungslehre und Lebensmittelkunde, 2. und 6. Aufl., Wien o. J.

[14] Wie Anm. 1.

Jedoch habe ich mit einem hierortigen fachkundigen Organ einen anderen Weg ausfindig gemacht. Es geht, aber nur als Mitgepäck. Dieser wird am Bahnhof in Graz bei einem Bekannten deponiert und in einem geeigneten Augenblicke, wenn kein Zug ankommt, daher keine Gefahr mehr, abgeholt.

Mit diesen Umgehungen der Vorschriften wird ja gerechnet, nur nicht erwischen lassen, dann ist bei den gegenwärtigen Verhältnissen alles erlaubt.

Der Überbringer dieses Schreibens ist ein in dieser Beziehung sehr erfahrener Mann, verschwiegen und könnte noch weitere Aufschlüsse geben.

Bitte Herr Doktor in Bezug des Kartoffelschmugels sich kein Gewissen zu machen, es machen Tausende so.

Mit Hochachtung
ergebenster
Wrečko

Ob Pirchegger sich auf diesen Schleichhandel einließ bzw. die Schmuggelware je erhalten hat, ist nicht festzustellen. Fest steht, daß er zu dieser Zeit die Sommerferien mit seiner Frau Mitzi (Maria), geb. Graschitz, und seinen Töchtern Irmtraud und Hildegard im untersteirischen Mahrenberg bei Verwandten seiner Frau zubrachte.[15] Die Familie litt, wie die meisten Städter, unter den Auswirkungen des Krieges: *Wir bekamen fast ungenießbares Maisbrot, das mit gemahlener Baumrinde versetzt war, und statt der Kartoffel hochüberzahlte Wrucken, die sonst Viehfutter waren; wir bekamen ganz wenig Petroleum – wir hatten kein elektrisches Licht – und sehr wenig Kohle.*[16] Bereits der Sommer 1916 war *heiß und trocken,* berichtet Pirchegger, *daher* herrschte *Futtermangel,* und *im Herbst gab es Hochwasser, das auf den Feldern und Wiesen schwersten Schaden anrichtete.*[17] Die der Familie zugewiesenen Lebensmittel wurden aus der Professorenabgabestelle in der Lichtenfelsgasse, die Milch zuerst in der Schönaugasse, dann – als der Bezug eingestellt worden war – in der Strauchergasse aus der Milchlieferung von Pircheggers Vetter Toni Pirchegger-Rosentaler besorgt. Weihnachten 1916 verbrachte die Familie bei dem ihr noch aus Mahrenberg befreundeten Pfarrer Adolf Stahl[18] in Gröbming, wo sie sich erholen konnte und aufgepäppelt wurde. Um die Versorgungsengpässe zu überbrücken, waren die Pirchegger aufs Hamstern bei Verwandten und Freunden mit landwirtschaftlichen Betrieben und auf das Eingeladen-Werden angewiesen.

[15] StLA, Nachlaß Hans Pirchegger, K. 12, H. 208, Lebenserfahrungen I. Teil, 1875–1925, 97.

[16] Ebda., 93.

[17] Ebda., 95.

[18] Ebda., 95: *Mein Freund Stahl hat in Mahrenberg noch 1914 im evangelischen Gemeindesaal ein Reservelazarett eingerichtet und war dann als Pfarrer nach Gröbming übersiedelt. Er lud uns ein hinzukommen und nahm meine Hildegard als Haustochter auf. Ein Grazer Arzt hatte sie als tuberkuloseverdächtig erklärt, weil er Drüsen am Hals feststellte. Dafür nahmen wir die Tochter eines wohlhabenden Gröbminger Bauern Höflechner, welche die Handelsschule besuchte, als Pflegekind auf; ... wir bekamen von ihr, aus Mahrenberg und aus Studenzen von meinem Halbbruder einige Male Lebensmittel, daher wir nicht zu hungern brauchten.* Vgl. dazu Dorothea WIESENBERGER, „... vergeßt auf den Thurl nicht ganz!" Zeugnisse der Tuberkulose aus dem Nachlaß Hans Pircheggers, in: MStLA 48 (1998), 340, Anm. 20.

Auch der Sommer 1917 war wieder heiß und trocken. In seiner Autobiographie erinnert sich Pirchegger der schönen Mahrenberger Sommertage: *Wir waren gut versorgt. Noch 1918, als in Graz die Ernährungslage noch schwieriger geworden war, lebten die Bürger in Mahrenberg wie im Frieden, auch die kleinen Leute hungerten nicht, sie hielten sich Hühner und Schweine, pachteten Kartoffeläcker und pflanzten Sonnenblumen an. Für Beleuchtung sorgte das Elektritzitätswerk in Wuchern, für Wärme die vielen Wälder. Daher ging es uns gut,*[19] *nur an Brot mangelte es. Am 10. September wanderte ich mit Irmtraud und Hildegard*[20] *... über den Radel nach Wies, schwer bepackt mit Lebensmitteln und mit Büchern, die ich in Mahrenberg billig gekauft hatte. Wir konnten alles kaum schleppen. Der schöne Herbst brachte viel Obst und Wein, aber beides unerschwinglich. Als Mitglied der Universität erhielt ich eine Petroleumzusatzkarte ... Wir hatten 4 Zentner Kohle und etwas Holz eingelagert, was für die Küche auf 4 Monate reichte; für die Zimmer blieb nichts.*[21] Die letzte Hamstertour nach Mahrenberg unternahm das Ehepaar Pirchegger sehr erfolgreich am 15. Oktober 1918: Wieder gab es viel Gemüse, Obst und Erdäpfel mit auf den Heimweg.[22]

Die Familie Pirchegger gehörte zur Kategorie der „Selbstversorger mit Möglichkeit zur Hamsterei". Eine weitere Gruppe waren Notleidende, die auf „milde Gaben" und Unterstützung diverser damals ins Leben gerufener Wohltätigkeitsvereine und Unterstützungsfonds angewiesen waren. Schließlich gab es auch noch die glücklichen Vertreter jener Wohlhabenden, die aufgrund ihres Vermögens und ihrer guten Beziehungen Zugang zu Waren aller Art hatten, auch zu den streng rationierten. Einer unter ihnen dürfte der Grazer Landesgerichtsrat i. R. Dr. Karl Mayr gewesen sein, dessen penibel geführte Speisepläne im Mayrschen Haushalt für die Jahre 1916 und 1917 sowie 1919 bis 1923 erhalten sind.[23] In der Mayrschen Küche wurde gutbürgerlich gekocht, und das auch offensichtlich ohne größere Einschränkungen während der Notzeit des Ersten Weltkrieges und der Jahre danach, wobei Kartoffelgerichte neben Fleischspeisen[24] eine zentrale Stelle einnahmen. Ob dieser Küche eine Köchin oder Ehefrau Minna[25] vorstand, wissen wir nicht, jedenfalls gab es mittags und abends fast ausschließlich warmes Essen mit oft sehr zeitaufwendigen Gerichten. Das Jahr 1917 unterziehen wir einer näheren Betrachtung. Das Küchenzettelbüchlein des Hauses Mayr weist täglich neben Frühstück und Nachmittagsjause[26] die Speisenfolge für das Mittag- und das Abendessen aus. An den 365 Tagen mit möglichen 730 Mahlzeiten wurden insgesamt 405 Kartoffelgerichte serviert; für acht Mahlzeiten fehlen die Eintragungen.[27] Am häufigsten, nämlich 225 Mal, kamen *Erdäpfel* auf den Tisch, wobei die Zubereitungsart nicht näher angegeben ist, gefolgt von *gerösteten Erdäpfeln* (47 Mal), *Erdäpfeln mit Butter* (21 Mal), *gebratenen Erdäpfeln* (sieben Mal), *eingebrannten Erdäpfeln* (14 Mal), *gekochten Erdäpfeln* (einmal), *ganzen Erdäpfeln* (einmal), *Kümmelkartoffeln* (einmal), *neuen Erdäpfeln* (zweimal), *gefüllten Erdäpfeln* (dreimal), *Butterkartoffeln* (einmal), *Erdäpfelnockerln* (einmal), *Erdäpfelknödeln* (viermal), *Erdäpfelnudeln* (18 Mal), *Erdäpfelschmarren* (zweimal), *Erdäpfeltunke* (zwölf Mal), *Erdäpfelbrei* (sieben Mal), *Erdäpfelsalat* (14 Mal), *Erdäpfelsuppe* (19 Mal), *Erdäpfelkuchen* (viermal), und schließlich wurde einmal ein Ribiselkuchen aus *Kartoffelmehl* gebacken. Im Gegensatz zu jenen Tausenden Notleidenden, die sich fast ausschließlich von der Kartoffel ernähren mußten, diente der Erdapfel der Familie des Landesgerichtsrates hauptsächlich als Zuspeise oder war Bestandteil eines köstlichen, kalorienreichen Gerichtes.

Abschließend dürfen wir bestätigen, was BENDITSCH schon vor 200 Jahren feststellte: *Die Kartoffel* ist *jene unschätzbare Frucht, welche Tausende nährt und am sichersten vor einer Hungersnot schützen kann.*[28]

[19] Ebda., 99.

[20] Pircheggers Töchter Irmtraud (1899–1960) und Hildegard (1901–1981).

[21] Ebda., 97.

[22] Ebda., 101: *Ich hatte einen Rucksack mit 20 kg, Mitzi einen kleineren und eine Handtasche mit 4 kg Weißmehl; beide schleppten wir einen Reisekorb, auch 20 kg schwer.*

[23] StLA, Nachlaß Dr. Karl Mayr, Küchenzettel 1916–1923.

[24] Ebda., Küchenzettel 1917: 462 Mal wurden Fleischspeisen, 95 Mal Wurst- und 30 Mal Fischgerichte aufgetischt.

[25] Wilhelmine Mayr, geb. v. Heillinger, geb. 9. 1. 1854 in Karlstadt, Tochter des Jacob Sigmund II. v. Heillinger (1825–1872) und der Magdalena, verw. Hann, geb. Mayerhofer (1813–1905), ehelichte am 24. 1. 1891 Dr. Karl Mayr in Graz. Vgl. StLA, Nachlaß Dr. Karl Mayr, Geschichte des steirischen Geschlechtes der Edlen v. Heillinger. Zum 150. Jahrestage der Standeserhöhung, verf. v. Dr. Karl Mayr, mit 24 Abb., Graz 1919, maschinschriftl., mit handschriftl. Korrekturen u. Ergänzungen, 352: *Die edle Kochkunst erlernte sie gründlich im Hause des Baron Friesach in Graz, wo selbst Fräuleins aus feinen Häusern zu diesem Zwecke Aufnahme finden konnten. Ein feiner Koch gab den Lehrmeister ab.*

[26] StLA, Nachlaß Dr. Karl Mayr, Küchenzettel 1916–1923: Auch die Frühstücke und Nachmittagsjausen zeugen nicht gerade von Mangel: Milchkaffee, Kakao, Weißbrot, Hausbrot, Torten, Kuchen, Keks, Lebzelt, Muscacini (vgl. Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten aus der Staatl. Bildungsanstalt f. Koch- und Haushaltungsschul-Lehrerinnen u. Kochschule der Gastwirte in Wien, hrsg. v. Olga und Adolf HESS, 38. Aufl., Wien 1980: *Muskazonen* und UNGER-KHULL: *Muskatzindel:* Backwerk aus Mehl, Zucker, Gewürznelken, Zimt, Limonenschalen und Mandeln), Buchteln, Strudel, Früchtebrot, Butter und Honig wechseln ab, *türkischer Sterz* wurde nur ab und zu zum Frühstück gereicht.

[27] Ebda., die Eintragungen fehlen für den 15. 4. (abends), 19. 4. (abends), 25. 4. (mittags), 27. 4. (abends), 28. 4. (mittags), 9. 6. (mittags u. abends) und 31. 12. (abends). Am 4. 1. und 15. 1., 6. 3. wurde abends im Gasthaus gegessen, wobei es u. a. auch ein Kartoffelgericht gab. Für den Nachmittag des 22. 5. 1917 ist zum Mittagessen bestehend aus Grießsuppe, gebratenem Fleisch mit Kartoffel und Salat, Schokoladekuchen als *2. Mittags Mahl das Hochzeitsmahl Sedlmayer in St. Erhard um 3 1/2-6 Uhr nachm.* vermerkt. Gereicht wurden: *Lungenstrudelsuppe, Schinken mit Zunge mit Butter u. Rettig, Lungenbraten mit Tunke, abgeschmalzene Nudeln, Kartoffeln, Preiselbeeren, feines Schaumkoch mit Chaudeau, Butterkrapfen mit Schlagobers, Mandel Bögen, Vanille Schnitten, Bier, Wein ...*, wobei Mayr das Mahl kurz mit *Alles ausgezeichnet* charakterisierte. Nach Hause zurückgekehrt, wurde dann noch Beefsteak mit Spiegelei und Wein verzehrt, alles in allem nagte man hier wahrlich nicht am Hungertuch.

[28] St. BENDITSCH, Topographische Kunde von der Hauptstadt Graetz oder Aufzaehlung der merkwuerdigsten Gegenstaende, welche auf das Leben, die Geistes-Cultur, und die Gesundheit der Einwohner dieser Stadt den naechsten Bezug haben, Graz 1808, 121.