

# Kulinarik

- Lebensmittelgeschichte

# Lebensmittelgeschichte

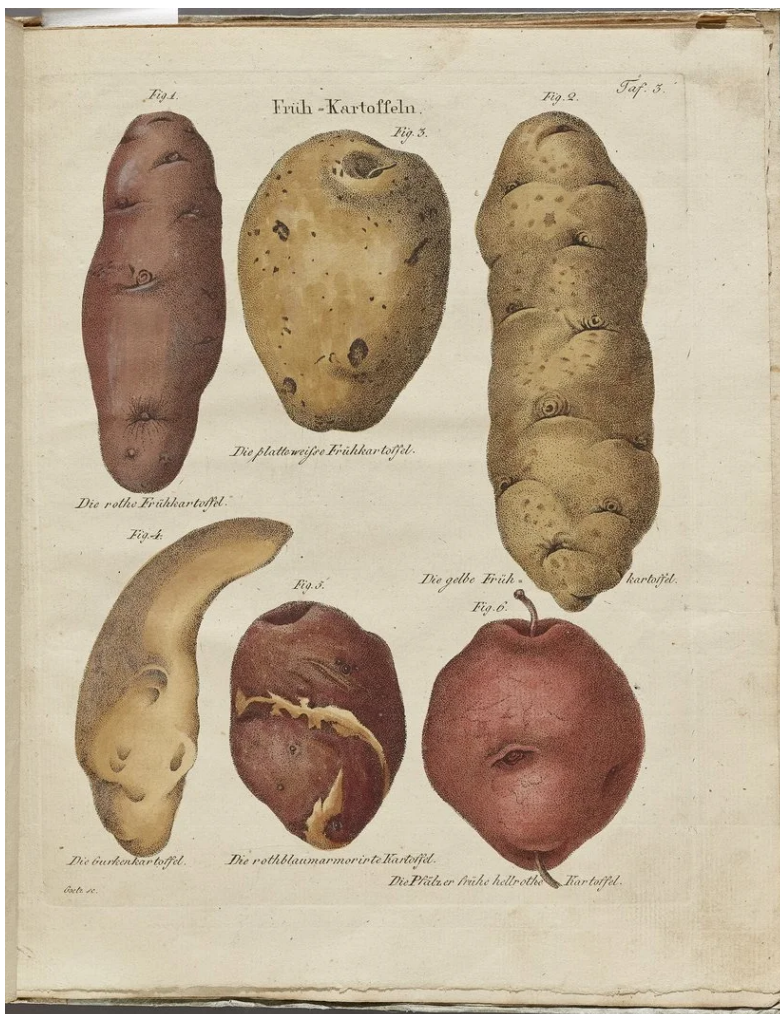
## Inhaltsverzeichnis

1. Eine kurze Geschichte der Kartoffel: aus den Hochebenen Perus auf die Esstische Preußens
2. Kochbuch von Anna Wecker 1598 (Quelle)

## 1. Eine kurze Geschichte der Kartoffel: aus den Hochebenen Perus auf die Esstische Preußens

**Im Jahr 2024 führten die Vereinten Nationen den Internationalen Tag der Kartoffel ein, um die Bedeutung der Kartoffel für die Ernährungssicherheit zu würdigen. Der Tag der Kartoffel wird jährlich am 30. Mai begangen. Die Ausstellung „Natur und deutsche Geschichte. Glaube - Biologie - Macht“ widmet der Kartoffel ein eigenes Kapitel, gilt sie doch vielen als „deutsches Gemüse“ schlechthin. Aber ist dem wirklich so?**

*„Kartoffel, eine ursprünglich amerikanische Erdfrucht, welche seit 50 bis 60 Jahren, wegen der ausserordentlichen Fruchtbarkeit und des vielfachen Nutzens, bey uns und unsern Nachbarn fast einheimisch geworden ist [...].“*



Carl Wilhelm Ernst Putsche, Versuch einer Monographie der Kartoffeln, Tafel 3 Die Frühkartoffel, Weimar, 1819 © DHM

So beschrieb der Aufklärer Johann Georg Krünitz in seinem 1785 erschienenen 35. Band der „Oeconomischen Encyclopädie“ den Siegeszug der Kartoffel. Auf 180 Seiten legte Krünitz alle wesentlichen Aspekte der Kartoffel dar. Neben ihrer Herkunft und Verbreitung im deutschen Raum und in Europa skizzierte er auch den Anbau und die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten bis hin zu gesundheitlichen Aspekten.

Es waren Eroberer um Francisco Pizarro, die als erste Europäer die Kartoffel kennenlernten, als sie ab 1526 das Inkareich Südamerikas einzunehmen begannen. Von den Bewohnern der Hochebenen Perus und Chiles lernten sie ein Trockenverfahren, das die Kartoffel haltbar machte. So wurden die Knollen ab 1565 ein beliebter Proviant an Bord der Schiffe, und sie gelangten über den spanischen Überseehafen Sevilla ins restliche Europa. Ende des 18. Jahrhunderts verbreitete sich die Ansicht, dass Francis Drake die Kartoffel 1586 über England nach Europa gebracht habe.

Wann die Kartoffel nach Brandenburg und Preußen kam, lässt sich nicht genau bestimmen. Im 18. Jahrhundert aber wurde ihr Anbau zu einem der wichtigsten Anliegen der Aufklärung. Die positiven Beurteilungen und praktischen Ratschläge bildeten das Fundament, auf dem Agrarwissenschaftler im 19. Jahrhundert aufbauen konnten, so etwa Albrecht Daniel Thaer mit seinem Konzept der „rationellen Landwirtschaft“, die unter anderem einen Fruchtwechsel zwischen Getreide und Kartoffel vorsah

2 In Carl Wilhelm Ernst Putsches „Versuch einer Monografie der Kartoffeln“ von 1819 fand die zeitgenössische Beschäftigung mit der Nutzpflanze ihren schönsten Ausdruck.

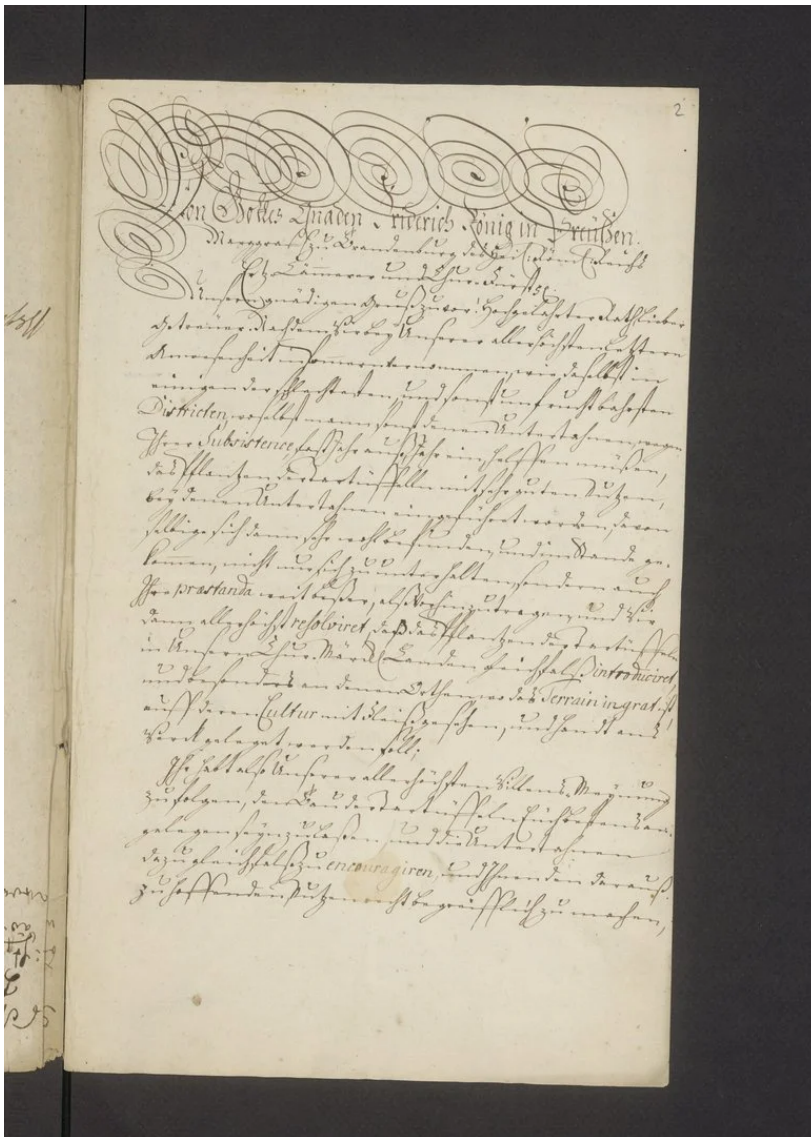
So entwickelte sich die Kartoffel zum Grundnahrungsmittel des 19. Jahrhunderts und zu einem der wichtigsten Anbauprodukte in der nun rasant expandierenden landwirtschaftlichen Produktion im ganzen deutschen Raum. Wichtig war, dass die Kartoffel nicht einseitig und ausschließlich angebaut wurde, wie dies in Irland der Fall war: Da die Ernährung der einfachen Bevölkerung hier fast ausschließlich über Kartoffeln erfolgte, starben nach den Ernteaussfällen durch Kartoffelfäule in den Jahren 1845 bis 1848 über eine Million Menschen.

Die Namen dieser Agrarökonomen sind heute weitgehend vergessen. Wie kein anderer dagegen ist der preußische König Friedrich II. (1712–1786), genannt der Große, mit der Einführung der Kartoffel verbunden. Das liegt vor allem an seinen sogenannten Kartoffelbefehlen, von denen 15 überliefert sind. Den ersten Befehl erließ er bereits am 9. April 1746 in Pommern, um der dort grassierenden Hungersnot zu begegnen: „Daß zu Abhelfung des Brodt-Mangels der Bürger und Bauer, so Land und Gelegenheit dazu hat, sich mit mehreren Fleiß auf Anbauung guter Garten-Früchte, insbesondere der Tartoffeln, befleißigen solle.“ Schon vor der Veröffentlichung des Befehls durch die pommersche Kriegs- und Domänenkammer hatte er eine Wagenladung Saatkartoffeln an die Notleidenden verteilen lassen. Diese Hilfsaktion verlief zunächst wenig erfolgreich, denn die Menschen hatten derartige Knollen zuvor noch nie gesehen und begegneten ihnen mit Verwunderung und Ablehnung. Sie wussten nichts damit anzufangen und warfen sie schließlich den Hunden vor, die sie auch nicht fraßen. Dies führte dazu, dass der König in seinen späteren „Kartoffelbefehlen“ ausführlichere Gebrauchsanweisungen und Belege für den Nutzen mitlieferte:



Kartoffeln auf dem Grabstein Friedrichs II. von Preußen, Park Sanssouci, Potsdam, 2026 © DHM, Foto: Dorlis Blume

„Nachdem wir bey unserer [...] letzten Anwesenheit in Pommern vernommen, wie daselbst in einigen der schlechtesten und sonst unfruchtbarsten Districten, [...] das Pflanzen der Tartüffeln mit sehr gutem Nutzen bey denen Unterthanen eingeführt worden.“



Kartoffelbefehl Friedrichs II. in der Kurmark und Neumark, 18. Juli 1748 © Brandenburgisches Hauptstaatsarchiv Potsdam

Im Jahr 1886 setzte der Maler Robert Warthmüller Friedrich II. endgültig ein Denkmal als „Kartoffelkönig“: Das Gemälde „Der König überall“ zeigt den Preußen bei der Kartoffelernte vor der Kulisse eines brandenburgischen Dorfes in der Neumark. Es ist nicht überliefert, was den jungen Maler zur Wahl dieses Motivs bewogen hat – vielleicht das vermeintliche 300. Jubiläum der Einführung der Kartoffel in Europa durch Francis Drake oder der 100. Todestag Friedrichs des Großen. Entscheidend ist: Warthmüllers Bild war von Anfang an ein großer Erfolg. Es wurde in mehreren Ausstellungen gezeigt, in Zeitschriften rezensiert und als Reproduktions-Holzstich gedruckt. Gleich bei der ersten Vorstellung auf der Berliner „Jubiläums-Ausstellung“ wurde es im September 1886 mit einer „Ehrendvollen Erwähnung“ der Akademie der Künste ausgezeichnet.

So wurde die schrumpelige Kartoffel aus Peru über die Jahrhunderte zum urdeutschen Gemüse, das von der Speisekarte nicht mehr wegzudenken ist. Sie findet sich als Christbaumschmuck ebenso wie als Namensgeber für Einbürgerungsfeiern, die gerne als „Kartoffelfest“ bezeichnet werden.

Und so folgerte auch Krünitz bereits 1785:

„Wenn man den Werth der Dinge nach ihrem nicht eingebildeten, sondern wirklichen Nutzen, den sie in Befriedigung wahrer und allgemeiner menschlicher Bedürfnisse haben, schätzen will, so muss man gestehen, dass die Entdeckung von Amerika, durch die Verbreitung dieser Frucht, der Nachwelt wichtiger geworden ist, als durch die reichen Gold-Minen, die doch eine Veranlassung der merkwürdigsten politischen Revolutionen in unserem Welttheile gewesen sind.“



Robert Warthmüller (1859–1895), Der König überall, 1886 © DHM

## 2. Kochbuch von Anna Wecker 1598

### Kurzbeschreibung

Anna Wecker schrieb das erste Kochbuch, das von einer Frau verfasst und in deutscher Sprache veröffentlicht wurde. Sie lebte in Nürnberg und Basel. Die Rezepte und der Begleittext vermitteln Einblick in das häusliche Leben, die Ernährung und die Rolle des Kochens bei der Erhaltung und Förderung der Gesundheit in der frühen Neuzeit. Als Witwe eines Stadtschreibers und später eines Arztes betonten Weckers Rezepte, wie nützlich Lebensmittel als Medizin sind und wie wichtig die Ernährung besonders für Kranke, Schwache, Schwangere und junge Mütter ist.

### Quelle

**Ein Köstlich new Kochbuch: von allerhand Speisen/ an Gemüsen/ Obs/ Fleisch/ Geflügel/ Wildpret/ Fischen und Gebackens.**

Nicht allein vor Gesunde: sondern auch und fürnemblich vor krancke/ in allerley kranckheiten und Gebrästen: auch Schwangere Weiber/ Kindbetterinnen/ und alte schwache Leute/ künstlich und nützlich zuzurichten und zu gebrauchen.

Dergleichen vormals nie in Truck außgangen.

Mit Fleiß begeben durch F. Anna Weckerin/ Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers/ des berühmten Medici, seligen/ nachgelassene Wittib.

Amberg

Den Michael Forstern

M. D. XCVIII.

Der Durchleuchtigsten Hochbornen Fürstin und Frawen/ Frawen Loysæ-Iulianæ, Pfaltzgräfin bey Rhein/ u. Churfürstin/ geborne Princessin von Oranien/ Gräfin zu Naßaw Catzenelnbogen/ u. meiner gnädigsten Churfürstin und Frawen.

Durchleuchtigste/ hochgeborne Churfürstin/ Gnädigste Fraw/ meine Gottselige liebe Mutter Anna Weckerin/ hat kurtz vor ihrem seligen Ende gegenwertig Kochbuch/ so sie auß langer eigener Übung und Erfahrung vil Jahr hero fleissig zusammen getragen/ endlich/ auff embsiges anhalten viler guthertziger/ und der Sachen verständiger Leut/ zum Truck verfertigt/ und ist solches E. F. G. zuzuschreiben höchlich begierig gewesen.

Wann aber nach endlicher Verfertigung berührten Buchs/ Gott der Allmächtige sie auß disen zergenglichen Leben in die ewige Frewd und Seligkeit zu sich abgefordert/ und solches allbereit dem Buchdrucker übergeben wesen/ Als hab ich zu vollziehung gedachter meiner lieben Mutter seligen letzten Willens unnd Begerens/ als ein gehorsame Tochter/ nicht unterlassen sollen noch können/ mehr beregtes Werck in Truck zubefördern/ Und werden E. F. G. auß der an dieselben underthänigst von mehrerwenter meiner lieben Mutter seligen gestelten Dedicationshriftt ihre underthänigste Ursachen und Affection gnädigst und mit mehrem vernemen. E. F. G. hiemit underthänigst bittend/ die wöllen das Werck anderst nicht/ dann es/ nemlich gut gemeinet/ gnädigst an und auffnehmen/ auch mich und die meinigen in allen Gnaden derselben befohlen seyn lassen. Datum Altorff/ den 10. Augusti/ Ao. 97.

E.F. G. underthänigste demütige

Katharina/ D. Nicolai Taurelli, Medicinæ professoris Haußfraw/ daselbsten.

[...]

Durchleuchtigste/ Hochgeborne Churfürstin/ gnädigste fraw/ Es ist männiglich fast unverborgen/ was grossen fleiß und Mühe weyland mein lieber Herr und Haußwirth seliger/ D. Johan Jacob Wecker/ gewesener Physicus unnd Stadtartz zu Colmar/ in seinen Lebzeiten/ bey der löblichen Kunst der Artzney angewendet. Bezeugen auch solches seine vilfältige in öffentlichen Truck

gegebne Schrifften unnd Bucher. Sonderlich aber wissens die jenigen/ deren noch vil im Elsass und anderstwo im Leben/ so ihm zum theil gekennet/ zum theil auch seiner hülff/ vermittels Göttlichen Gedeyens/nutzbarlich und ersprießlich gebraucht haben.

Nach dem derselbige/ als ein verständiger und erfahrner Artzt/ wol gewust/ wie an gutter Ordnung in Essen und Trincken/ so wol den Gesunden/ als und sonderlich den Krancken mercklich vil/ und nicht weinger/ ja bißweilen mehr/ dann an andern Artzneyen/ als welche in Warheit bey einem unordentlichen Leben wenig unnd fast nichts nutzen mögen/ gelegen. Zuvorderst aber in seiner Cur trefflich vil auff das kochen gesehen und gehalten/ und so vil immer möglich gewesen/ jederzeit lieber auß der Kuchen/ dann auß der Apotcken curirt und geholffen. Als und dieweil er vermercket/ daß ich je und allwegen nicht allein einen grossen Lust zum Kochen getragen/ sondern mir auch der liebe Gott eine sonderbare Gnad und Gabe krancken Leuten/ sonderlich mit zurichtung allerhand nützlicher und annemlicher Speisen/ zu dienen und zu warten/ verliehen/ unnd durch solches Mittel/ neben ihm/ durch Gottes Gnad/ vil schwacher Leut/ auch wol sehr hohes Stands/ widerumb auffgebracht. Hat er mich nicht allein deßwegen jederzeit bey krancken Personen gerne und umbsich gehabt/ sondern auch zum offtern vermanet/ daß jenige/ was ich also bey der Krancken observiert/ gebraucht und nützlich befunden/ zu beschreiben und auffzuzeichnen.

[...]

### **Ein Dorten oder Fladen von Reiß**

Nimb ein wolgekochten Reiß/ in einer feisten Milch/ den verrühr wol/ darnach klopffe Eyer/ oder nimb zum besten das Gelb/ nimb so vil gutes Sahns oder Mandelmilch deines Gefallens/ vertreib den Reiß mach ihn rechter dicke/ wie ein Straubendeig/ zuckers/ und saltz es ein wenig/ wild Rosenwasser/ bereite ein Hafen von eim Teig/ wie due weist/ laß ihn hart werden/ thu den Zeug darein/ wann er gestehet/ bestrew ihn wol mit Zucker/ bachs ein wenig braunfärbig/ so du dann wilt/ färbs mit Krautsafft grün/ wiltus aber für ein Fladen zurichten/ so machs wie oben vor/ unnd aber thu wol Weinbeer/ Meerdräubel oder Zibeben/ geschnittene Feigen darein/ und bachs schön wie andere Fladen.

...

### **Eine subtile Milch für Krancke und Gesunde**

Koche Reiß in einer guten Milch/ und die völlig/ wann nun der Reiß anhebt zu kochen/ so rühr ihn nicht wann er nun anderthalb Stund gekocht hat/ wie er sol/ so hat sich das Dick an den Boden gesetzt/ das Dünn aber bleibt empor. So thu nun höflich die Haut herab/ darnach laß das Dünn wol von dem Dicken durch ein dünnes Tüchlein lauffen/ damit nichts vom Reiß darein komme/ bezuckers/ wiltu ein wenig Rosenwassers/ es ist desto gesünder: thu es in eine Blatten/ laß es kalt werden/ wilt du dann/ so rühr zuvor ein Eyerdotter zween oder drey nach dem du magst/ in eine messene Pfanne/ thu die Milch darunder/ heb es uber das Feuer/ rührs/ so bald es treibt so thu es hinweg/ bereits/ wie zuvor/ wann es nun kalt ist/ magstu Rosinlein oder Zuckererbsen darauff strewen/ oder geschnitne Mandeln darauff stecken.

[...]

### **Ein Dorten von Birnen**

Koche die Biren auff alle Weiß und Weg/ wie du hievor hast/ welche Gattung dir gefellt/ allein schneids zu Schnitten/ wie zu ein Apfell oder Birenmuß/ darnach bereite es in den Hafen also: Mache Ingwer/ Zimmet/ und Muscatnuß undereinander/ unn bestrawe den Boden mit gesauberten Weinbeern/ darnach leg die Schnitzen/ das alles wol bedeck ist/ so bestrew es aber/ und widerumb ein leg Biren/ das ein mail drey/ unnd zeuch je eine Leg nach der andern vom Kanfft ein/ das es in der Mitte am höchsten sey: Alsdann bestrew es wol und gnug/ mach es mit eim schön geschnittenen Deckel mit aller Zier zu/ bachs/ im auffsetzen besprengs mit Zucker. Also magstus auch mit rawen Biren/ wie du von Aepffeln has/ bereiten/ das sollen aber gar von geschlachten Biren seyn/ Speckbiren sind gut und andere mehr/ in dieselben thu oben auff Schmaltz/ und wol Zucker/ doch an dem sie süß an ihnen selbst sind/ sie sollen allezeit unter dem Deckel auch resch seyn.

[...]

### **Ein Essen für schwanger Weiber und junge Kinder**

Nimb so vil gedempffte oder gebratene Biren/ etliche nemen rohe/ aber ich halt nicht davon/ als du bedarfst/ so vil geweicht weiß Brot in einer Erbesbrüh/ das sol nur bloß geschwollen seyn/ backs wol under einander/ thu Zimmet/ süsse Würtz/ Saffran/ Zucker und Weinbeer darein/ ein wenig Saltz/ thu Schmaltz in eine Pfannen/ als wollest du ein Eyerküchlein backen/ thu ein Theil darein/ darnach beleg es mit Feigen/ thu mehr darauff/ das sol drey mal geschehen/ backs wie ein Eyerkuchen/ wilt du wissen wann der genug/ stich mit einem Messer darein/ gehet es trucken herauß/ so ists genug/ wiltu dann/ so mache ein süsse Brüh daran.

[...]

### **Ein herrlich Essen vom Fleisch**

So der krancke hünere oder Fleisch nit essen mag/ nimb das Fleisch/ als von Kälbern und Hünern/ hacks so klein als wann es gemahlen were/ darnach würtzs mit gutter süsser Würtz wol an/ saffers auch/ hacke Muscatblüh darein/ du magst auch wol Maioran/ Thimian und Peterlein darein hacken/ thu wol Weinbeer darein. Wiltu/ nimb darzu Meerdräubel von Steinen oder Kernen gereinigt/ saltz es recht/ thu es in ein Kachel oder Häfelein/ das nicht weit sey/ thu Wein und Wasser daran/ laß sieden/ rühr es nicht/ so wird das Fleisch wider an ein einander sieden/ wie du mehr hast/ aber behalts/ las das Fleisch ein wenig erkalten/ schneids zu Schnitten wie weiß Brot/ legs inn heiß Schmaltz/ bachs schnell braun/ legs in ein Schüssel/ mach in gut süß Brühlein darüber/ von Zimmet/ Zucker und kräftigen Wein/ oder nimb die Brüh darin das Fleisch gesotten ist/ welches das best/ allein bereits mit Zimmet und allerhand Gewürtz ab/ machs süß/ oder laß es also/ Du magst auch wol Zucker ins Fleisch thun/ so wird es unn die Brüh süß würtz es besser/ thu Weinbeer darein/ laß sieden/ geuß darüber/ bestrew es wol mit Zimmet/ Wann mans auff dem Kost abtrocknet/ und schön braun macht/ ist besser dann im Schmaltz backen/ und mit einer Brüh wie Fisch begossen/ oder wann mans für gesunde Leut kochet/ so hacke Speck grob darein/ so treust sichs selbst/ auch sonst sol man Feist/ als rindern Marck drein hacken/ so vil von nöten/ Für krancke

sol man nicht feist kochen.

Quelle: Anna Wecker, Ein Köstlich new Kochbuch: von allerhand Speisen/ an Gemüsen/ Obs/ Fleisch/ Geflügel/ Wildpret/ Fischen und Gebackens. Amberg: Michael Forster, 1598. Online verfügbar unter: <https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00028737&pimage=5&v=100&nav=&l=de>

## Verlinkungen:

->

## Quellen:

### Internetquellen

-> Blume, Dorlis: Eine kurze Geschichte der Kartoffel: aus den Hochebenen Perus auf die Esstische Preußens, in: dhm journal, online verfügbar seit 29.05.2026 unter:

<https://www.dhm.de/journal/perspektiven/c/geschichte-aktuell>, zuletzt geprüft am 08.06.2026.

-> Kochbuch von Anna Wecker (1598), veröffentlicht in: German History in Documents and Images, <<https://germanhistorydocs.org/de/von-den-reformationen-bis-zum-dreissigjaehrigen-krieg-1500-1648/ghdi:document-5453>> [24.09.2026].

->

### Sekundärliteratur

->

->

->