

KARTOFFEL

12. Oktober 2019

DIE GESCHICHTE, DIE IN ADAPAZARI BEGINNT

Heute stehen im Mittelpunkt Lebensmittel-, Landwirtschafts-, Saatgut- und Tierhaltungspolitiken, Ernährungssouveränität. Die Last, die die Industrielandwirtschaft dem Leben und dem Planeten auferlegt, die Kommodifizierung von Lebensmitteln, unsere Trennung von Lebensmittelproduktionsprozessen, wirtschaftliche Not und Migration – und dagegen die sich formierenden Alternativmodelle, der Widerstand der traditionellen Landwirtschaft, die Weitergabe von Wissen zwischen Generationen. Die Kartoffel hält all diese Gespräche zusammen.

Ein Bauer betritt die Bühne – herbeigerannt, vom Dorf per Taxi, vom Taxi zu Fuß, zwei Haltestellen gerannt, um rechtzeitig anzukommen. „Wenn man Kartoffel sagt, fällt einem so vieles ein,“ beginnt er. Die Kartoffel wurde zum ersten Mal in der Türkei in Adapazari angebaut, und die Kindheit dieses Bauern wurde dort verbracht. Er erinnert sich an die Kartoffeln: nicht sehr hübsch, ein wenig krumm, unförmig, aber man zündete ein Feuer an, begrub sie in der Asche, streute Salz darüber und aß sie. Der Geschmack kam nicht aus der Form, sondern aus dem Boden. Aber die meisten dieser Kartoffeln sind nun verschwunden.

Die Industrielandwirtschaft fegte lokale Sorten hinweg. Unternehmenssaatgut produziert ein einzelnes standardisiertes Produkt – es ist kein Zufall, dass alle Kartoffeln im Supermarkt die gleiche Größe haben; es ist das Ergebnis einer Standardisierungspolitik. Unregelmäßige Kartoffeln, Amor-Kartoffeln bleiben außerhalb des Marktes. Je schmaler der Genpool wird, desto schwächer wird auch die Krankheitsresistenz – die Abhängigkeit von einer einzigen Sorte ist ein Rezept für die Hungersnot. Der Bauer spricht von einer Saatgutsortiermaschine – ein einfaches Gerät, in sechzehn Tagen angekommen, nun beginnen selbst Dorfräte, sie anzuschaffen.

Drei bis vier, manchmal sechs bis sieben verschiedene Saatgutvarianten kommen aus einem einzigen Saatkorn heraus. Die Erträge stiegen mit lokalem Saatgut um 30–35 Prozent. Und dieser Anstieg begann, das Missverständnis der Bauern zu erschüttern, dass „lokales Saatgut unproduktiv“ sei. Dann kamen kontinuierliche Schulungssitzungen, freiwillige Spezialisten – vier bis fünf Schulungssitzungen pro Jahr, ohne je zu ermüden.

„Wir operierten von einer irreführenden Perspektive aus. Sie sagten, Unternehmenssaatgut sei besser. Wir begannen die Maschine zu benutzen, und die Erträge mit lokalem Saatgut explodierten.“

DIE METAPHERN DES IRREGULÄREN: DIE MATERIALITÄT DER KARTOFFEL

Die zweite Stimme gehört einer Künstlerin und öffnet eine völlig andere Seite der Kartoffel: ihre Materialität. Sie erklärt, dass Plastik aus Kartoffelstärke hergestellt werden kann. Das exzentrische Projekt eines britischen Künstlers: versuchte, einen Toaster von Grund auf zu bauen – ein Toaster hat vierhundert Teile, Stahl, Kupfer, Glimmer, Plastik. Er goss das Plastik aus Kartoffelstärke, ließ es über Nacht trocknen und es wurde von Schnecken gefressen. Selbst das Scheitern trägt Bedeutung: Die Natur pflegt ihren eigenen Kreislauf, egal was Menschen tun. Diese chemische Transformation ähnelt der Landwirtschaft, sagt die Künstlerin – Polymere in Reihen zu ordnen ist wie Boden in Reihen zu ordnen, auch ein Drang zur Kontrolle. Essig tritt zwischen sie wie ein Bauer, der unerwünschtes Unkraut von seinem Feld entfernt, die ungeordneten Polymere beseitigend; Glycerin dringt zwischen die Polymere wie Wasser, das in den Boden eindringt, sie verbindend und elastifizierend. Die Künstlerin probierte das zu Hause aus – stellte Plastik in der Küche mit Wasser, weißem Essig, Glycerin und Kartoffelstärke her. Aber die eigentliche

Geschichte der Kartoffel liegt in ihrer Materialität: eine Pflanze, die sich durch ihre Dauerhaftigkeit auszeichnet – sie kann vier bis fünf Monate dunkel ohne Feuchtigkeit gelagert werden, eine lange Lebensdauer im Vergleich zu anderen Gemüsesorten. Jetzt, wo sie sich in Bioplastik verwandelt, zeichnet sie sich durch ihre Vergänglichkeit aus: Sie zersetzt sich in zwei Monaten in der Natur. Von Dauerhaftigkeit zur Vergänglichkeit – die Kartoffel spielt mit der Zeit selbst.

Agnès Vardas Film von 2000 „Die Sammlerinnen und die Sammlerin“ tritt in diese Diskussion ein. Varda folgte gesellschaftlich marginalisierten Menschen, die unregelmäßige Produkte sammelten, die nach der Ernte auf dem Feld verblieben – inspiriert von Jean-François Millets Gemälde der Sammlerinnen von 1857. Herzförmige Kartoffeln wurden Vardas Markenzeichen: jene, die außerhalb der Ordnung fallen, die an beiden Enden wachsen, eine Metapher für verschiedene Lebensformen. Varda selbst ist irregulär: Sie wechselte in sehr hohem Alter zur zeitgenössischen Kunst, ging in einem Kartoffelkostüm zur Venedig-Biennale mit den Worten „wer kommt in diesem Alter zu einer Ausstellung“ und stellte ihre Installation „Patatutopia“ aus.

Nach Vardas Tod 2019 werden an ihrem Grab herzförmige Kartoffeln statt Blumen gelegt – das Erbe einer Künstlerin lebt durch eine Knollenpflanze weiter.

"Sie schauen auf die Kartoffel und sagen, sie verursacht Lepra. Sie steht nicht einmal in der Bibel. Außerdem wächst sie unter der Erde – verdächtig. Aber wenn Hunger kommt, gibt es keine andere Möglichkeit."

EINE WELTGESCHICHTE AUF DER SPUR DER KARTOFFEL

Die dritte Präsentation erweitert den Tisch plötzlich – sie durchstreift auf der Spur der Kartoffel die Weltgeschichte. Ein Forscher beginnt mit den Silberminen Südamerikas: Die Spanier bauten mit dem aus Potosí geförderten Silber ein Imperium, transportierten aber auf denselben Schiffen auch die Kartoffel nach Europa. In Europa wurde die Kartoffel zunächst abgelehnt – aus drei Gründen: Sie steht nicht in der Bibel (Sünde umläuft), ihr Wachsen unter der Erde weckt Misstrauen, und ihre knollige Struktur erzeugt Lepra-Angst. Die damalige Methode der Wissensgewinnung funktionierte durch Analogie – wenn Walnuss dem Gehirn ähnelt, ist sie gut für das Gehirn. Was ähnelt der Kartoffel? Lepra. Wie Foucault beschrieb, begann man erst im achtzehnten Jahrhundert zu sagen „vielleicht funktioniert das nicht so.“ Aber Kriege und Hungersnöte machen die Kartoffelakzeptanz notwendig.

Die protestantisch-katholischen Kriege verwüsteten Europa, Hunger erschien, die Menschen wurden zur Kartoffel gezwungen. Und eine Eigenschaft der Kartoffel verändert alles: intensive Kalorien auf kleiner Fläche. Sie konkurriert nicht mit Weizen – während Weizen auf feuchtem, fruchtbarem Land wächst, wächst die Kartoffel auf Berggipfeln, die noch nie genutzt wurden, in felsigem Gelände, an den Orten Irlands, von denen es hieß „nur eine Kuh könnte dort überleben.“ In jeder Geographie, in die sie eintritt, beginnt eine Bevölkerungsexplosion: Irland, Deutschland, Süßkartoffel in China – jede Gesellschaft, die die Kartoffel nutzt, wächst schnell. Dieses Bevölkerungswachstum macht den Kolonialismus möglich: England besetzt nicht nur Land, es exportiert auch seine Bevölkerung – nach Australien, Neuseeland, Amerika. Hinter der Tötung der indigenen Völker und ihrer Ersetzung durch die eigene Bevölkerung steckt die Kalorie der Kartoffel. Der Forscher fügt hinzu „ich vereinfache ein wenig, ich beschreibe es so, als ob es nur eine einzige Ursache gäbe,“ macht aber ein starkes Argument: Die Explosionspunkte der Weltbevölkerung stimmen mit der Ausbreitungskarte der Kartoffel überein.

"Wenn wir über den Klimawandel reden wollen, müssen wir in einer Hinsicht auch darüber reden. Die Kartoffel hat die Weltgeschichte verändert – sie sieht widerstandsfähig und unschuldig aus, ist aber eine Präsenz, die schwanger damit ist, unser Leben zu verändern."

Eine Stimme erinnert an das Konzept des „Kapitalozäns“: nicht das Anthropozän, sondern eine Ära, die aus dem Kapitalismus entstand. Die Kette, die die Kartoffel mit dem Kolonialismus, den Kolonialismus mit der Industrielandwirtschaft, die Industrielandwirtschaft mit der Klimakrise verbindet, liegt genau in diesem Konzept.

BOĞATEPE: EIN ANDERES LEBEN AUF DEM LAND

Die vierte Stimme kommt aus dem Dorf Boğatepe in der Region Kars und hat der Halle ein echtes Geschenk mitgebracht: gekochte Kars-Kartoffeln und lokale Käse. Ernährungssouveränität hört auf, ein abstraktes Konzept zu sein, und wird zu einer Erfahrung, die den Gaumen berührt – die Halle isst, schmeckt, riecht. „Beim Essen dieser Kartoffel, was passiert? Denken Sie an die vorherige Präsentation,“ sagt jemand. Der Bauer hinterfragt den wahren Grund für die Landflucht: Es scheint wirtschaftlich zu sein, aber darunter liegt die Schwächung des sozialen Lebens, der Verlust des Zugehörigkeitsgefühls. Die Menschen können den Wert an dem Ort, wo sie geboren wurden, nicht sehen – sechshundert Pflanzensorten galten alle als „Unkraut,“ bis botanische Studien die Identität jeder einzelnen enthüllten.

"Obwohl das, was die Migration auslöst, wirtschaftlich erscheint, ist der zugrundeliegende fundamentale Grund die Schwächung des sozialen Lebens. Die Schwächung des Zugehörigkeitsgefühls."

In Boğatepe wurde ein anderes Modell aufgebaut. Botanische und ethnobotanische Studien wurden durchgeführt – über 600 Pflanzensorten wurden in der Region entdeckt, alle als „Unkraut“ betrachtet, aber jede hat eine Identität, ein Nutzungsfeld, eine Nützlichkeit. Traditionelles Wissen, das „Altweiber-Methoden“ genannt wird, wurde mit Universitätswissen kombiniert. Die lokale Käseproduktion wurde wiederbelebt. Anatolische Tierrassen werden geschützt: die Ostanatolische Rote Biene, das Anatolische Graurind – eine der grundlegenden Genquellen für Rinderrassen weltweit –, der Kaukasische Rauch, das Çıldır-Schwarz. Das einzige Ökomuseum der Türkei wurde in Boğatepe gegründet: Es ist der türkische Zweig einer Bewegung, die sagt „ich werde meine Kultur leben“ gegen den Druck der Industrialisierung auf lokale Produktionskulturen nach den 1950er Jahren. Es gibt 573 Ökomuseen auf der Welt, eines in der Türkei.

Im Stadt-Land-Fusionsprogramm backen Kinder aus der Stadt im Dorf Brot, melken Kühe, machen Käse. Eine lokale Frau erzählte: „Wir sehen auf diesem Berg kein anderes Gesicht außer unserem. Wenn Sie kommen, ist das eine große Sache für uns. Kommen Sie einmal pro Woche, warum nicht. Aber kommen Sie nicht zu oft – nehmen Sie sich auch nicht Ihre eigene Zeit.“ Solidaritätstourismus: kein konsumierender, sondern ein produzierender Tourist, der eine Woche lang an Hofarbeiten teilnimmt, sät, gemeinsame Arbeit teilt. Landwirtschaftsschüler kommen aus Belgien, Paare aus verschiedenen Ländern.

Das Lebensmittelgesetz von 2005 entfernte lokale Käse aus den Regalen. Großmärkte hatten das Gesetz erlassen: Lokale Produkte erhalten maximal fünf Prozent Regalplatz. Aber die Bürger widerstanden – sie stoppten Busse auf den Straßen und inspizierten die Produkte in ihrem Gepäck. Menschen kamen in den luxuriösesten Fahrzeugen, um diese Produkte zu kaufen. Eine Botschaft an den Markt: „Egal wie viel Sie verbieten, wir wollen Aromen und nahrhafte Lebensmittel aus Anatoliens sauberen Böden.“ Heute gibt es in Istanbul 973 lokale, biologische, traditionelle Produktverkaufsstellen. Diese haben den Platz der geschlossenen Stadtteil-Lebensmittelläden eingenommen.

UNTERIRDISCHE STERNE: EIN POETISCHER ABSCHLUSS

Zwei Performances öffnen die poetische Dimension der Kartoffel. Drei Mitglieder eines Kollektivs schrieben unabhängige Texte und produzierten Videos in drei verschiedenen Städten – ohne sich gegenseitig zu beeinflussen zusammengebracht, auf die Sensibilität des anderen vertrauend. Die Fortsetzung ihrer vorherigen kollektiven Arbeit über Melone: eine Frucht oder ein Gemüse sowohl als Metapher als auch als Realität verarbeiten. Unterirdisch und oberirdisch, Wurzel und Stern, Same und Transformation verflechten sich: „Kartoffeln sind sowohl Sterne als auch Pflanzen. Pflanzen sind sowohl Wurzel als auch Organismus.“ Eine Warnung von Demeter kommt an: „Der Stammbaum hat zu viele Äste. Steht das Leben, das du oberirdisch lebst, im direkten Verhältnis dazu, die Sterne unterirdisch zu finden?“

"Lasst uns nicht ausgelöscht werden, indem wir uns vermehren. Lasst uns nicht aufgeben, indem wir uns erwärmen. Wenn wir sterben müssen, lasst uns wie Sterne sterben. Mit der Haltung einer Supernova."

Eine andere Performance – eine Gruppe von vier – hat Geschichten rund um die Kartoffel gebaut: Eine Hausfrau dient der Familie, ein Soldat dient dem Staat und verbüßt eine Kartoffelschäl-Strafe, ein Papst dient der Religion und verbietet die Kartoffel. Jede Figur ist Teil einer Dienstbeziehung, die Kartoffel im Mittelpunkt jeder: unschuldig und teuflisch, dauerhaft und vergänglich, unterirdisch und oberirdisch. Die Performerin erzählt auch ihre eigene Reise: Nach dem Gespräch über die Kartoffel beim ersten birbuçuk-Treffen entschied sie sich, Poesie und Video zu kombinieren, Geschichte aus der Forschung zu extrahieren.

Beim Abschluss in der Fragerunde nimmt ein Bauer das Wort und die Halle hält einen Moment inne: „Ich habe in diesem Prozess noch einmal daran erinnert, dass das, was wir tun, Kleinlandwirtschaft, ein Handwerk ist – und dass im Wesen ein Handwerk auch eine Kunst ist.“ Die zwei Lebewesen, die am erfolgreichsten in der Fortpflanzung ihrer Abstammung sind, sind Weizen und Kartoffel – und wir kamen um zwei von ihnen zusammen, sagt eine andere Stimme, wir sind auch um sie herum, bemerken Sie das? Der Punkt, wo Kunst auf das echte Leben trifft, ermöglicht uns zu träumen, wir wissen, dass wir ohne zu träumen nirgendwohin gehen können. Die Kartoffel-Sitzung verbindet die Künstlerin mit dem Bauern, den Bauern mit dem Forscher, den Forscher mit der Performerin. Die gekochte Kars-Kartoffel auf dem Tisch ist kalt geworden, aber ihr Geschmack bleibt in der Halle.