

Tausendsassa aus der Gärtnerstadt

Jahr der Zwiebel: Über ihren Anbau und die Rekultivierung historischer Sorten in Bamberg

Jeder kennt sie, doch nicht alle vertragen sie. Spätestens, wenn man das Rätsel aus Kindertagen hört „Hat sieben Häut', beißt alle Leut'", weiß man, um wen es geht: Um die Küchenzwiebel (*Allium cepa*), das würzende Gemüse, das in keiner Küche fehlt. Ob als angeschmolzene Zwiebelringe auf den Käsespätzle oder als essentieller Bestandteil der Bratensoße, ob gebacken auf pikantem Kuchen oder roh dem Obazden/Gerupften zugesetzt: Jeder Bundesbürger verspeist durchschnittlich sieben Kilogramm Zwiebeln pro Jahr. Die Zwiebel schmeckt den allermeisten Menschen nicht nur, sondern sie hat – auch wenn der eine oder andere Verdauungsprobleme mit ihr hat, neben einem hohen Vitamin-Gehalt auch Heilwirkung. Das allerdings gerät zunehmend in Vergessenheit.

Da schadet es nicht, wenn der Zwiebel in diesem Jahre die Ehre zuteil wird, Arzneipflanze des Jahres zu sein. Der Münchner Verein NHV Theophrastus, der die Auszeichnung vergibt, hat sich vorgenommen, die Heilwirkungen des Gewächses in den Fokus zu rücken. Wie beispielsweise ihre zuverlässig appetitanregende Wirkung. Oder die hervorragenden antibakteriellen Eigenschaften, die erklären, dass warme Zwiebelauflagen bei Ohrenentzündungen und bei eitrigen Wunden so heilsam sind. Außerdem wirkt Zwiebelsaft schleimlösend und erweist sich seit Urzeiten als ein probates Hausmittel bei Husten und Bronchitis. Die enthaltenen Flavonoide wiederum wirken sich positiv auf Blutfette, Blutzucker und Blutdruck aus und haben sogar einen antiallergischen Effekt.

Dabei gibt es gar nicht die eine Zwiebel, sondern viele Sorten davon, die sich in Form, Größe, Farbe, Geschmack und Inhaltsstoffen unterscheiden. Ganz abgesehen von den weiteren Verwandten, die neben der Küchenzwiebel in die Gattung der Lauch-(*Allium*-)arten gehören wie Schalotten, Knoblauch, Porree etc. Schon vor rund 500 Jahren bemerkte Léonard Fuchs in seinem „New Kreüterbuch“: „Die Zwiibel aber so in unnsern Landen wachsen seind ettlich groß/ettlich klein/ an der farb ettlich rot / ettlich weiß / ettlich rund / die anderen lang. Die besten aber seind die runden und von farben rot.“ Und, was den besten Anbauort, angeht, fügt er hinzu: „Die Zwiibeln wachsen gern im feysten mürben und feuchten erdrich. Werden allenthalben in gärten gepflanzt.“ In der Tat gehören seit dem späten Mittelalter Zwiebeln in jeden Küchengarten nördlich und südlich der Donau.

Doch es gab in Bayern Gebiete, in denen Zwiebeln lange in größerem Stil angebaut wurden. Im Bamberger Raum waren vom milden Klima und den sandigen Böden her die Bedingungen besonders günstig für den Gemüseanbau. Zudem lag Bamberg vorteilhaft an der Fernhandelsstraße zwischen Nürnberg und Erfurt. Dementsprechend hat die Gärtnerzunft in Bamberg eine jahrhundertelange Tradition. Ihre Spuren sind bis heute in der Bamberger Gärtnerstadt anzutreffen und machen einen wesentlichen Anteil des Unesco-Weltkulturerbes der Stadt aus.

Bereits 1444 soll es „auf dem Mose“ südöstlich der Wunderburg den ersten Zwiebelgarten gege-



ben haben. Die Gärtner bauten auch andere Gemüse an: gelbe und weiße Rüben, Kraut, Kohl und Wirsing, Blumenkohl, Artischocken, Kohlrabi, Kräuter wie Majoran und Anis und vor allem Süßholz, das für lange Zeit der Exportschlager der Stadt war. Neben dem Süßholzanbau war der Zwiebelanbau in Bamberg über Jahrhunderte von besonders großer Bedeutung. Er brachte den Bambergern den Spitznamen „Dswiefeldredä“ (Zwiebeltreter) ein, der sich bis heute gehalten hat. Im Sommer konnte man die Gärtner nämlich oft mit kleinen Brettchen an den Schuhen auf ihren Feldern beobachten. Sie traten die Zwiebelblätter nieder, damit die Zwiebelrosette gut weiterwachsen konnte und nicht alle Kraft der Pflanze ins Kraut schoss.

Die Bamberger verlegten sich nicht nur auf den Handel mit dem reifen Gemüse. Schon im 15. und 16. Jahrhundert wurde der Verkauf von Zwiebelsamen zum Aushängeschild. Wie der Kurator des Bamberger Gärtner- und Häckermuseums, Hubertus Habel, publizierte, exportierten die Bamberger Gärtner seit dem 15. Jahrhundert Samen von Zwiebeln und anderen Gewächsen über die Fernhandelsmärkte in Frankfurt und Straßburg. Dabei gelangte der Zwiebelsamen bis nach England. Das belegt beispielsweise der im November 1576 abgeschlossene Vertrag des Londoners Simon Toller mit zwei Bambergern.

„Damit die statt Bamberg ihren guten alten namen und berueff, den sie durch ettliche verlohn, wieder bekommen möchte“, wurde 1611 eine Qualitätskontrolle für das Saatgut eingeführt. In der Tat gab es immer wieder Betrüger, die das Saatgut mit verschimmelter Ware streckten. Das nun eingerichtete „Städtische Samenbeschauamt“, das dieser Praxis ein Ende setzte, arbeitete bis ins Jahr 1795 hinein.

Im Jahr 1620 wurden in Bamberg etwa 255 Zentner Zwiebelsamen erzeugt. Es ist davon auszugehen, dass allein dafür auf etwa 200 ha Zwiebeln angebaut wurden. Hinzu kamen Flächen für die Zwiebeln, die als Gemüse verkauft wurden. Nach dem Ende des 30-jährigen Krieges kam es dann zu Turbulenzen auf dem Zwiebelsamenmarkt. Zwiebelsamen wurden mehr und mehr nachgefragt, und viele Bauern, die wegen der Bevölkerungsverluste ihr Getreide nicht mehr los wurden, stiegen auf Gemüseanbau um und begannen, auch



Bauern bei der Zwiebelernte: Darstellung aus dem Tacuinum Sanitatis, einem mittelalterlichen Bilderkodex zu Gesundheits- und Medizinfragen. Foto: Getty Images

Zwiebeln für die Samengewinnung zu kultivieren. Von 1661 bis 1665 verdoppelte sich der Preis für Zwiebelsamen – doch dann ging es bergab. 1670 wurde ein Dekret verabschiedet, dass nur noch die in der Gärtnerzunft organisierten Gärtner Zwiebeln und viele andere Gemüse für den Handel anbauen durften. Auch den Zunftmitgliedern wurde der Zwiebelanbau reglementiert, dem Gärtner mit den meisten Feldern waren nur noch „vier Butten Samenzwiebeln erlaubt“, dem mit den wenigsten nur noch „eine Butte“. Der Preis erholte sich kurzzeitig, verfiel dann aber weiter und betrug 1688 nur mehr ein Fünftel des Preises von 1661. Man glaubte, dass diese prekäre Situation vor allem den vielen kleinen Händlern außerhalb der Zunft geschuldet sei, die das Saatgut zu Fuß und per Kraxe „auf München, Straßburg, Wien, Hamburg, Danzig, Lübeck, Amsterdam“ und vor allem „ins nahe Nürnberg verführet“. Zur Abhilfe wurden von Stadt und Domkapitel Maßnahmen wie die Errichtung einer professionellen „Handlungssozietät“ erwogen, aber dann doch nicht durchgeführt. Eine Festsetzung des Preises im Jahr 1688 brachte schließlich wieder Beruhigung in den Markt.



Auf dem Markt in der „Zwiefeltreter“-Hochburg Bamberg gehören Zwiebeln natürlich auf die Verkaufsstände der Gärtnerinnen. Oben ein Schnappschuss von 1990; darunter eine Aufnahme von 1899.

Fotos: Stadtarchiv Bamberg

Ab dem 18. Jahrhundert verlegten sich viele Gärtner aufs sogenannte Ohnifahr: Die Gärtner transportierten ihre Ware, die sie dank guter Düngung im Überfluß produzierten, selber auf Schubkarren, Handwagen oder Fuhrwerken aus dem Bamberger Raum heraus – zu fremden Märkten wie nach Bayreuth oder Coburg, aber auch bis nach Thüringen und Sachsen. Eine besondere Tradition hatte dabei der Coburger Zwiebelmarkt, der bis heute alljährlich Anfang September abgehalten wird. Mit den Frankenalbflößern und Schiffern gelangten Bamberger Zwiebeln – auch die Zwiebelsamen – bis nach Holland und England. Sie sollen dort Matrosen für ihre monatelangen Fahrten auf See als Vitamin-C-Lieferant zur Verhinderung von Skorbut mitgegeben worden sein.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts verlor der Zwiebel-samenhandel nach und nach an Bedeutung, an seine Stelle trat der Handel mit Steckzwiebeln.

Mit dem Bau der Eisenbahn Mitte des 19. Jahrhunderts wurde schließlich der Handel mit Frisch-gemüsen über längere Strecken möglich. 1874 wurden nach den Angaben in Meyers Konversationslexikon noch über „10 000 Scheffel“ (das entspricht etwa 2220 Kubikmetern) Zwiebeln in Bamberg erzeugt und diese zusammen mit anderen Gärtnererzeugnissen zu 1/5 auf dem Bamberger Markt verkauft, zu 1/5 in der näheren Umgebung (bis Coburg, Hildburghausen, Wunsiedel etc.) durch „Ohnifahr“ der Gärtner vertrieben und zu 3/5 per Eisenbahn bis Hof, München etc. verschickt. Zwar stieg der per Eisenbahn transportierte Gemüseanteil in der Folge weiter an, doch in der Produktpalette der Gärtner ging es mit der Zwiebel bergab. Hinzu kam, dass in den letzten 100 Jahren die Bamberger Gärtnerei zugunsten anderer Anbauggebiete überhaupt an Bedeutung verlor. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde schließlich auch die Steckzwiebelerzeugung unrentabel.

Heute beschränkt sich der Bamberger Gemüseanbau auf wenige Betriebe, die Gemüse, einschließlich Zwiebeln, für den lokalen Markt produzieren und am „Grünen Markt“ im Stadtzentrum und in ihren Läden verkaufen.

Die meisten Zwiebeln, die aktuell in Bayern angebaut werden, kommen nicht mehr aus Oberfranken, sondern aus Niederbayern. Immerhin ist Bayern noch ein „Zwiebelland“, das rund 20 Prozent der Zwiebeln in Deutschland produziert. Dahinter stehen 380 Betriebe mit einer Zwiebelanbaufläche von knapp unter 2000 ha. 2012 wurden etwa 92000 t Zwiebeln erzeugt. Das „Zwiebeldreieck“ zwischen Straubing, Plattling und Landau gilt als größtes zusammenhängendes Anbauggebiet. Damit wäre theoretisch die Versorgung ganz Bayerns mit Zwiebeln gesichert, aber in Zeiten globalen Handels gehen die in Niederbayern produzierten Zwiebeln dorthin, wo die höchsten Preise erzielt werden, und damit auch ins Ausland. Und was den Zwiebelsamen angeht, kommt der heutzutage meist aus den Niederlanden.

In Bamberg jedoch haben sich noch besondere lokale Gemüsesorten bewahrt, die auf die lange hiesige Gärtnertradition verweisen. Dazu gehören neben Süßholz das „Bamberger Hörnla“, eine Kartoffelsorte, der „Bamberger Spitzwirsing“, der „Bamberger Rettich“ und der „Bamberger Knoblauch“. Und nicht zuletzt die „Bamberger Birnenförmige Zwiebel“: eine längliche Zwiebel von gelber Farbe, mild aromatisch und vor allem süß. Schaut man sich alte Sortenlisten

durch, so lässt sie sich dort unter Bezeichnungen wie „Gelbe süsse Birnzwiebel“ (Calw, 1852), „Lange gelbe Birn“ (Album Benary, 1876) oder „Fränkische Birnzwiebel“ (Helm, 1955) vermuten. In neuerer Zeit galt die birnenförmige Zwiebel als verschollen. Zwar gab es eine züchterische Neubearbeitung unter anderem durch einen alteingesessenen Saatzuchtbetrieb in Forchheim, doch der neu gezüchteten Sorte fehlte es – wie manche Zwiebelkenner urteilen – an der gewissen Milde und Süße.

Da kam der im Jahre 2012 durch die Zusammenarbeit des Zentrums Welterbe Bamberg mit dem Kaiser-Heinrich-Gymnasium Bamberg und freiwilligen Helfern etablierte „Bamberger Sortengarten“ ins Spiel, der eine Sammelaktion von Samen alter Sorten gestartet hatte. Erfolgreich, denn Heinrich Meier aus dem benachbarten Hallstadter Ortsteil Dörfleins zum Beispiel hatte noch eine kleine Menge eines rund fünf Jahre alten Zwiebelsamens in der Schublade. Wohl der letzte Rest von Samen der alten Birnenförmigen Zwiebel, die sein Großvater schon anbaute. Diesen Samen stellte Meier dem „Bamberger Sortengarten“ zur Verfügung, seit Juli 2013 im Verein „Bamberger Sortengarten – Grünes Erbe

Bamberg“ organisiert. Nun wird in der Bamberger Gärtnerstadt neben den genannten anderen Lokalsorten auch die alte Meiersche Haussorte kultiviert, mit dem Ziel, sie für nachfolgende Generationen zu erhalten und damit einen Beitrag zur Artenvielfalt zu leisten. Inzwischen hat sich einiges getan: Die „Bamberger Birnenförmige Zwiebel“ wurde in die Reihe der 230 in Bayern regionaltypischen Spezialitäten aufgenommen, was ihre Bekanntheit sicherlich fördert. Auch die Bewegung „Slow Food“ hat die Lokalsorte unter ihre Fittiche genommen, und sie ist ein Kandidat der „Slow Food Arche des Geschmacks“ – eine Hürde, die das „Bamberger Hörnla“ schon genommen hat.

Die örtliche Gastronomie bewirbt die „Bamberger Zwiebel“, eine mit Hackfleisch oder Bratwurstbrät gefüllte, geschmorte Zwiebel auf Biersoße. Lecker, wenngleich man hierfür lieber eine große Gemüsezwiebel nimmt. Die „Birnenförmige“ eignet sich besser für andere Gerichte, wo ihre milde Süße und das feine, an Schnittlauch erinnernde Aroma mehr zum Tragen kommt. Und wenn es nur ein einfaches Butterbrot mit Zwiebelringen ist. Denn von der „Birnenförmigen“ sollen die Zwiebelringe am schönsten sein. *Petra Raschke*



Der Zwiebelbloutz ist ein kulinarisches Muss in Franken. Unten die „Birnenförmige“, blühend und frisch geerntet. Um deren Rettung (wie auch anderer in Vergessenheit geratener lokaler Gemüsesorten) kümmert sich der Bamberger Sortengarten – Grünes Erbe Bamberg e.V. Dessen Anlagen kann man zwischen Mai und Oktober immer mittwochs bis sonntags erforschen. (Zugang über das Bamberger Gärtner- und Häckermuseums, Mittelstraße 34, 96052 Bamberg). www.gaertner-und-haecker-museum.byseum.de

Fotos: BSZ, Bamberger Sortengarten

