

Bamberger Birnförmige Zwiebel

Ein Herzstück lokaler Identität

Arche Passagier seit 2020

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Die Bamberger Birnförmige ist eine kleine bis mittelgroße, feste, milde Speisezwiebel. Sie hat eine bräunliche bis leicht rötliche Schalenfarbe und weißliches bis schwach grünliches Fleisch. Im Gegensatz zur groben und dicken Schale ist ihr Fleisch weich, hat eine feine und enge Aderung und lässt sich leicht in Ringe ziehen. Ihre Vorzüge vor anderen Zwiebeln sind vielfältig: Mit ihrem leicht süßlichen Geschmack lassen sich alle Speisen, besonders Rohkost, fein würzen. Dank ihrer schönen Ringbildung eignet sie sich zum Garnieren von Gerichten. Wegen ihrer langen Spindelform bleibt sie auf dem Schneidbrett gut liegen und ist damit selbst für ungeübte Zwiebelschneider*innen leicht handhabbar.

Die Zwiebel wurde in ihrem Bamberger Ursprungsgebiet „längliche“, „lange“ oder einfach „Bamberger“ Zwiebel genannt. Die Bezeichnung „Bamberger Birnförmige Zwiebel“ war zwar bekannt, setzte sich aber erst im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des vom städtischen ‚Zentrum Welterbe Bamberg‘ betreuten Projekts „Urbaner Gartenbau Bamberg“ von 2009 bis 2013 durch. Ursprünglich stammt der Titel „Bamberger Birnförmige Zwiebel“ aus der von Euroterroir in Paris initiierten Sammlung traditioneller regionaler Lebensmittel und Agrarerzeugnisse, deren deutscher Teil unter dem Titel „Deutschlands kulinarisches Erbe“ 1998 als Buch erschien.

Zurück zu den Wurzeln

Darin wird die birnförmige Zwiebel als eine „uralte Sorte“ bezeichnet, die im Bamberger Gebiet Tradition hat. In Wahrheit ist über die hier früher angebauten Zwiebelsorten wenig bekannt. Die Abbildung einer länglichen Zwiebel auf einer Zunftflasche der Gärtnerzunft aus dem Jahr 1704 lässt jedoch vermuten, dass man diese Zwiebelform schon damals für das Übliche und Normale hielt. Sortenangaben aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert führen längliche Zwiebeln neben anderen an prominenter Stelle gesondert auf. Da aber sortenreiner Anbau bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts nicht üblich war, dürfen daraus keine Schlüsse auf eine eigene Bamberger Sorte gezogen werden.

Recherchen des „Urbanen Gartenbaus Bamberg“ ergaben, dass die Urformen dieser Zwiebel wohl in vielen Haussorten von Gärtner*innen und Landwirt*innen des Bamberger Raumes (Bamberg, Hallstadt, Dörfleins) zu finden sind. Sie unterscheiden sich in Form, Farbe und Geschmack voneinander. Dem Samenzüchter Hans Hoffmann aus dem nahe gelegenen Forchheim ist die Entstehung einer weitgehend einheitlichen Sorte zu verdanken. Er begann ab 1937 mit einer Auslesezüchtung aus diesen Haussorten. Er konnte die besonderen Qualitäten des weichen Fleisches und des milden Geschmacks erhalten und den Nachteil der „Zweitriebigkeit“ (zwei Zwiebeln in einer Schale) stark reduzieren.

Der Nachweis einer eigenen Sorte findet sich in dem Sortenbuch „Gemüsesorten. Beschreibung und wirtschaftliche Bedeutung, I. Teil: Bohnen, Erbsen, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Porree“, welches 1955 im landwirtschaftlichen Fachverlag von Paul Parey in Berlin und Hamburg erschien. Darin wird unter insgesamt 13 Zwiebelsorten eine „Birnförmige Zwiebel“ mit dem Anbaugebiet um Bamberg beschrieben, die mit der später so genannten „Bamberger Birnförmigen“ vollständig übereinstimmt. Mit einiger Wahrscheinlichkeit lag die von Hoffmann selektierte Zwiebel dieser Beschreibung zugrunde.

Der Saatzüchter Hoffmann gab seine Selektion an die weltweit agierende Saatzuchtfirma „Enza Zaden“ in Enkhuisen in den Niederlanden weiter, welche als Erhaltungszüchter für diese Zwiebelsorte beim Bundessortenamt in Hannover eingetragen ist. Aus dem Saatgut von Enza stellen andere holländische Erzeuger*innen die Steckzwiebeln her, die auch auf dem deutschen Markt vertrieben werden. Der Bamberger Erwerbsgartenbau hat jahrzehntelang mit der Bamberger Birnenförmigen als Steckzwiebel aus Enza-Saatgut gearbeitet, nachdem die eigene, vor allem in Hallstadt heimische kleinbetriebliche Steckzwiebelproduktion unrentabel geworden war.

Mit den Ergebnissen der Züchtungsarbeit von Enza war die Firma Hoffmann so unzufrieden, dass sie selbst bis heute weiter Erhaltungszüchtung in einem allerdings sehr geringen Umfang betreibt, um den originalen Typus der „Bamberger Birnförmige Zwiebel“ im Ursprungsgebiet zu sichern. Das Projekt „Urbaner Gartenbau Bamberg“ hat bei seinen Nachforschungen nach alten Bamberger Gemüsesorten im Jahre 2012 Samen der letzten noch erhaltenen Haussorte der Bamberger Birnenförmigen aufgetan; sie stammten aus dem damals bereits aufgegebenen landwirtschaftlichen Betrieb Meier in Dörfleins. Sie wird nun im „Bamberger Sortengarten“ des Vereins „Grünes Erbe Bamberg“ gepflegt.

Aus der Entwicklungsgeschichte dieser Zwiebelsorte erklärt sich die Eigentümlichkeit, dass heute drei leicht unterschiedliche, aber nachweislich originale Herkünfte der Bamberger Birnförmigen bekannt sind: von Enza in den Niederlanden und den Gärtnereien Hoffmann und Meier aus dem Bamberger Umland.

Die Bamberger Gärtner*innen haben beim Anbau ihrer alten Sorte inzwischen von der Steckzwiebel- auf die Saatkultur umgestellt. Entweder, weil sie das Saatgut selber nachziehen können, ohne sich die Mühe der Steckzwiebelproduktion machen zu müssen,

oder, weil sie lieber auf das Saatgut vom Pflanzenzüchter Hoffmann und aus dem „Bamberger Sortengarten“ zurückgreifen als auf die Steckzwiebeln von Enza Zaden in Holland.

Vermarktung des Passagiers

Steckzwiebeln von der Bamberger Birnförmigen sind im Samenhandel ohne Schwierigkeiten zu beziehen. Sie werden von spezialisierten holländischen Firmen aus dem Saatgut von „Enza Zaden“ hergestellt.

Saatgut ist zu beziehen von der „Samenzucht Hans Hoffmann oHG“ in Forchheim und vom „Bamberger Sortengarten“ des Vereins „Grünes Erbe Bamberg“ im Museumsshop des Gärtnermuseums Bamberg oder auf Saatgutfestivals und Samentauschbörsen der Region, auf denen der Sortengarten vertreten ist.

Der „Buchenwall-Hof“ in Ostfriesland bietet in seinem Internet-Shop Saatgut aus eigener Vermehrung an. Das Ausgangsmaterial wurde nach eigenen Angaben auf Samentauschbörsen erworben und ist nicht mehr weiter zu seinem Ursprung zurückzuverfolgen.

Im Internet-Shop der Dreschflegel-Höfe wurde bis zum Jahr 2000 Saatgut der Birnförmigen aus dem Hof von Ludwig Watschong in Nordhessen angeboten. Nach dem Tod des Besitzers 2019 ist unklar, ob das Angebot in Zukunft aufrechterhalten werden kann. Dass es sich um die originale Bamberger Birnförmige handelt, ist kaum anzuzweifeln, denn Ludwig Watschong gehörte zu den profiliertesten und versiertesten Sammlern und Erhaltern alter Gemüsesorten in Deutschland und war lange Jahre Vorsitzender des „Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.“ (VEN).

Speisezwiebeln können auf dem Bamberger Wochenmarkt und gelegentlich auch auf anderen Wochenmärkten der Region von Markthändlern erworben werden, außerdem beim Erzeugermarktstand der Gärtnerei Eichfelder in Bamberg Mittwoch und Samstag vormittags.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Zwiebelanbau im Bamberger Raum hat in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts seine frühere herausragende Stellung vollständig verloren. In erster Linie der Zwiebel, in zweiter Linie auch dem Süßholz verdankte die traditionelle „Bamberger Gärtnerei“ seit ihren Anfängen im 14. Jahrhundert ihre beachtliche wirtschaftliche Entwicklung. Im Export von Gemüsesamen weit über die Stadtgrenzen hinaus nach Sachsen und Brandenburg, nach Holland und England, nach Österreich und Ungarn waren Zwiebelsamen das Leitprodukt und stellten den Hauptanteil der Menge. Mit der Zwiebelsamenkonjunktur des 17. Jahrhunderts hängt die Einrichtung des

„Samenschauamtes“, einer städtischen Behörde zur Qualitätsprüfung im Jahr 1611, und die Gründung der Gärtnerzunft 1693 eng zusammen. Auch im Verkauf verzehrfertigen Gemüses in der Stadt und ihrem Umland spielte die Zwiebel neben Kohl- und Wurzelgemüsen eine zentrale Rolle.

Die große Bedeutung der Zwiebel hat sich in dem bis heute gebräuchlichen spöttischen Spitznamen „Bamberger Zwiebeltreter“ für die gesamte Stadtbevölkerung niedergeschlagen. Bei der Produktion von Speisezwiebeln wurden nämlich die Zwiebelschlotten umgetreten, damit die Pflanze nicht blühte, sondern eine möglichst große Zwiebel ausbildete. Es muss ein einprägsames Bild gewesen sein, wenn Ende Juli um den Margarethentag zahlreiche Mitglieder der Gärtnerfamilien mit Brettchen unter den Schuhen gravitatisch über die Zwiebelfelder stolzierten wie der sprichwörtliche „Storch im Salat“.

Entsprechend ihrer historischen Vorrangstellung hat die Zwiebel großen Anteil an der starken identitätsstiftenden Wirkung der Bamberger Gartenbautradition. Das weitgehend erhaltene Gärtnerviertel bedeckte früher ein Drittel der Stadtfläche und bildet heute ein Drittel des „Weltkulturerbes Altstadt Bamberg“. Die einzigartige ackerbürgerliche Sonderkultur mit ihrem spezifischen Lebens-, Arbeits- und Glaubensmilieu, besonderem Dialekt und besonderem Gebäudetyp prägt die städtebauliche Struktur und das kulturelle Bewusstsein bis heute. Fragt man Bamberger*innen, welche Aspekte sie ganz zentral mit ihrer Stadt in Zusammenhang bringen, nennen sie nach dem Dom und dem Bamberger Reiter auch gleich die hiesige Gärtnerkultur.

Die „Bamberger Zwiebel“ lieh ihren guten Namen nicht nur dem Kulturmagazin der Stadt und ihres Umlandes, das bis vor wenigen Jahren unter dem Titel „Die Zwiebel. Magazin für das lebenswerte Bamberg“ erschien. Sie musste ihn auch hergeben für ein Tellergericht aus einer mit Hackfleisch gefüllten großen runden Gemüsezwiebel in Rauchbiersauce zu Kartoffelpüree. Es ging in den 1960er Jahren als Sieger aus einem Kochwettbewerb hervor, der die ortstypischen Gemüse mit der ortstypischen Spezialität Rauchbier (Arche-Passagier seit 2017) verbinden sollte.

In der traditionellen Küche des Bamberger Raumes hat die Birnförmige einen unangefochtenen Ehrenplatz. Mit rohen Zwiebelringen dieser Sorte wird das nur noch selten zubereitete „Zwiebelbrot“ belegt, eine dick mit Butter bestrichene Scheibe vom „Frankenlaib“, dem großen runden Sauerteigbrot. Die Birnförmige adelt auch den Fränkischen Zwiebelkuchen: In Schweineschmalz gedünstete Zwiebelringe werden mit etwas saurer Sahne und ganz wenig Räucherspeckwürfeln auf dünnen Sauerbrotteig gelegt und idealerweise in der Nachhitze des Holzofens, nachdem die Brotlaibe herausgenommen sind, knusprig gebacken. Schließlich entscheidet eine große Menge Zwiebelringe der Birnförmigen über die besondere Qualität des Wein- oder Essigsudes, in dem Fränkische Bratwürste gar ziehen müssen, um zusammen mit dem Sud und den Zwiebeln als „Blaue Zipfel“ serviert zu werden.

Geschmack des Passagiers

Charakteristisch für die Birnförmige ist der milde und feine Geschmack. Über den Grad der Milde gehen die Meinungen von sehr mild, fast süßlich bis nicht übermäßig mild, aber angenehm scharf recht weit auseinander. Hier spiegeln sich die Uneinheitlichkeit der alten Sorte und die Unterschiede im Anbau. Die Schärfe ist spürbar geringer als die anderer gelber Zwiebeln, reicht aber an die Milde der Schalotte bei weitem nicht heran. Einigkeit besteht über den ungewöhnlich exquisiten Zwiebelgeschmack. Diese Besonderheit der Birnförmigen verleiht Speisen, die mit ihr gewürzt werden, eine kraftvolle Feinheit und sanft wärmende Leichtigkeit, die leichter zu schmecken als zu beschreiben ist.

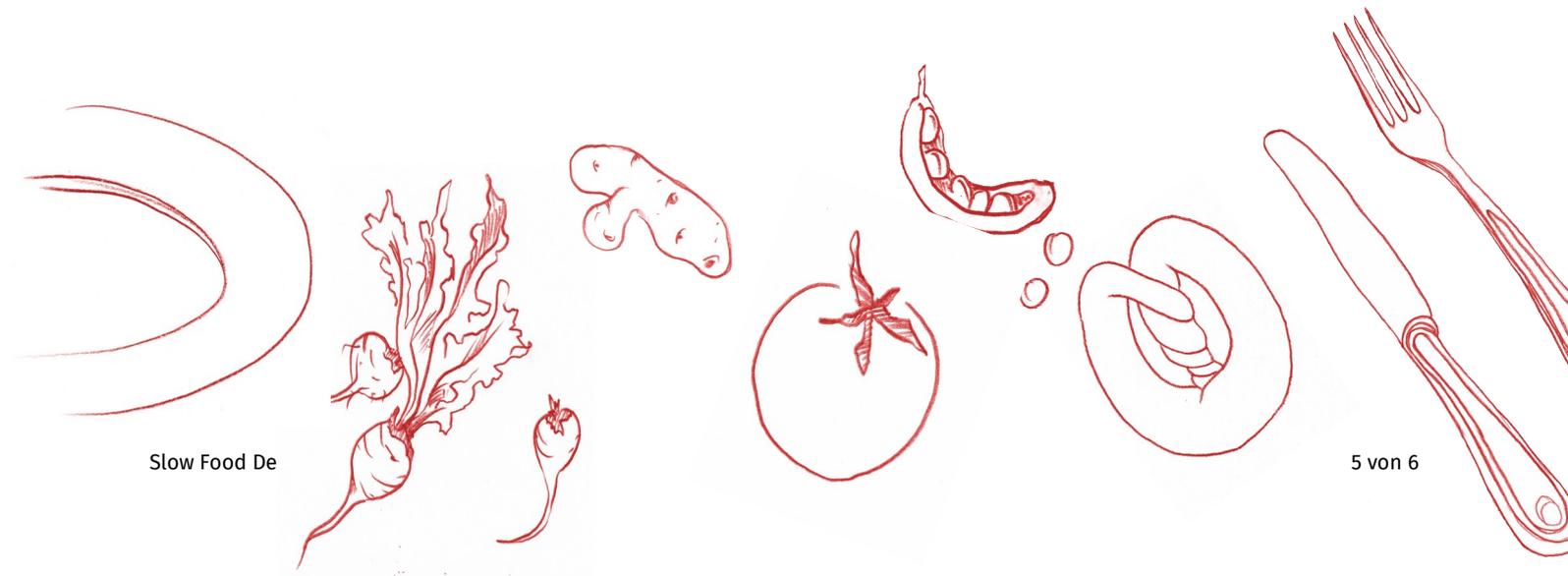
Wichtige geschmacksbildende Faktoren sind das Angebot des Bodens an Mineralstoffen und die Wassergaben während der Wachstumszeit.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die Bamberger Birnförmige unterscheidet sich im Anbau prinzipiell nicht von anderen Zwiebelsorten. Soll sie jedoch ihre Vorzüge voll entfalten, sind Erfahrungswissen und Sorgfalt gefordert.

Die Gärtner*innen müssen wissen, auf welchen Teilflächen ihres Gartenlandes das Mineralienangebot im Boden optimal ist – es kann sich schon auf Distanzen von wenigen Metern ändern. Sie müssen diese Fläche dann in ihrer Anbauplanung für die Birnförmige freihalten.

Die Schärfe der Zwiebel lässt sich in einem gewissen Umfang durch die Regulierung der Wasserzufuhr steuern. Viel, aber nicht zu viel gießen bewirkt weniger, wenig, aber nicht zu wenig gießen bewirkt mehr Schärfe. Heikel ist die Sache, weil der nicht beeinflussbare Regen einkalkuliert werden muss.



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food®
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de