



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Bamberger Knoblauch

### Ein Herzstück lokaler Identität

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### Beschreibung des Passagiers

Der Bamberger Knoblauch ist eine lokale Ausprägung des Knoblauchs (*Allium sativum* L.), die nur noch als Haussorten der Bioland-Gemüse­gärtnerei Sebastian Niedermaier und des nicht mehr im Erwerb­sgartenbau tätigen Gärtners Ludwig Christa aus dem Hallstadter Stadtteil Dörfleins existiert. Da vom Knoblauch keine unterschiedlichen Sorten bekannt sind, sondern nur Linien der einen botanischen Art „*Allium sativum* L.“, ist der Begriff „Bamberger Knoblauch“ als Sammelbegriff für die drei Bamberger Linien zu verstehen.

### Gefährdung des Passagiers

Der Knoblauchanbau hatte im 19. Jahrhundert eine große wirtschaftliche Bedeutung in Bamberg. Getrocknete Knoblauchzwiebeln wurden in Büscheln zu 100 und zu 30 Stück verkauft und stellten einen festen Handelsartikel auf den Herbstmärkten dar. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde diese Gemüsekultur immer unwichtiger, Bamberger Knoblauch hielt nur noch als Frischware den Importen eine Zeit lang stand. Etwa 1995 wurde die Vermarktung des Bamberger Knoblauchs ganz eingestellt. Dass er in drei Gärtnerbetrieben im Anbau für den Eigenbedarf überlebt hat, verdankt er seiner herausragenden geschmacklichen Qualität.

### Vermarktung des Passagiers

Im Rahmen des Projekts „Urbaner Gartenbau Bamberg“ wurde im Jahr 2010 damit begonnen, die aufgefundenen Bamberger Haussorten wieder in den lokalen Markt einzuführen. Sie werden zunächst vorrangig vermehrt, um sie wieder in größerer Menge anbieten zu können. Im Jahr 2013 wuchs der Knoblauch auf einer Fläche von 400 Quadratmetern, die Anbaufläche soll weiter vergrößert werden. In kleinen Mengen ist der Bam-

berger Knoblauch in den Hofläden der Gärtnereien erhältlich; Adressen siehe weiter unten unter "Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen".

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Die Erhaltung der historischen Bamberger Gärtnerstadt mit ihren großen innerstädtischen Anbauflächen und die Bewahrung des kulturellen Erbes der Gärtner sind seit Jahrzehnten ein wichtiges Thema der Bamberger Stadtpolitik. Teil dieses kulturellen Erbes sind die letzten verbliebenen lokalen Gemüsesorten. Der Bamberger Knoblauch steht hier in einer Reihe mit der Bamberger Birnförmigen Zwiebel, dem Bamberger Spitzwirsing, dem Bamberger Rettich und der alten Kartoffelsorte Bamberger Hörnla.

Von der Mitte des 19. bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts pflegte wohl jeder Gärtner der Bamberger Gärtnerstadt den Bamberger Knoblauch. Zur Zeit der größten Ausdehnung der Gärtnerstadt um 1860 bestanden in diesem Gebiet rund 800 Betriebe, 1975 waren es noch rund 300, bis heute ist ihre Zahl auf rund 20 geschrumpft.

### **Geschmack des Passagiers**

Zwiebeln und Zehen des Bamberger Knoblauchs sind verhältnismäßig klein, in der ersten Zeit nach der Ernte sind sie leicht rötlich gefärbt, später weiß. Die drei Haussorten zeigen keine signifikanten Unterschiede in Größe, Geschmack und Aussehen. Das besonders feine Aroma des Bamberger Knoblauchs wird als sein wichtigster Vorzug gelobt. Seine zweite Besonderheit, die außergewöhnlich milde Schärfe, bringt das hochfeine Aroma voll zur Geltung.

### **Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers**

In Bamberg ist es traditionell üblich, die Knoblauchzehen im Herbst zu stecken und auf dem Feld zu überwintern, damit sie einen Wachstumsvorsprung im Vergleich zu einer Frühjahrspflanzung haben und bei der Ernte etwas größer sind. Das ist möglich, weil es wegen der lockeren Sandböden im Winter keine Staunässe gibt.

### **Züchter\*innen, Erzeuger\*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/bamberger\\_knoblauch](http://www.slowfood.de/bamberger_knoblauch)

Sie sind Erzeuger\*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter [archekommission@slowfood.de](mailto:archekommission@slowfood.de)

---

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

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

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Marienstr. 30  
D-10117 Berlin

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

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)