



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Bamberger Rettich

### Ein Herzstück lokaler Identität

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

### Beschreibung des Passagiers

Der Bamberger Rettich ist ein Sommerrettich und gehört zu den Speiserettichen mit der botanischen Bezeichnung „*Raphanus raphanistrum* L. subsp. *sativus* (L.) Domin var *esculentus* (Metzger) Alef.“

Der Begriff „Bamberger Rettich“ steht für eine früher große, heute sehr kleine Zahl von Haussorten Bamberger Gärtner. Von sieben bekannten Haussorten werden nur noch vier vermarktet, drei weitere werden im Bamberger Sortengarten weiter erhalten.

Der Bamberger Rettich ist eine robuste Pflanze mit einer relativ großen Kälteverträglichkeit. Er kann früh ins Freiland gesät werden und kommt im Treibhaus mit rund drei Grad niedrigeren Temperaturen aus als andere Sorten. Er ist deshalb die erste Wahl für den Anbau im zeitigen Frühjahr.

### Gefährdung des Passagiers

Der Bamberger Rettich ist aufgeführt in der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Er ist wegen seiner besonders großen Standortbindung auf das kleine Herkunftsgebiet im Stadtgebiet von Bamberg beschränkt. Ein Anbau an anderen vom Boden her geeigneten Standorten liefert nicht die erwartete geschmackliche Qualität.

Der Handel mag den Bamberger Rettich aus vielen Gründen nicht. Er ist zu ungleichmäßig in Größe und Aussehen, seine spitz zulaufende Form legt Schwierigkeiten bei der Verarbeitung nahe, die herzhaft-schärfere Entsprechung entspricht nicht den Erwartungen der heutigen Kunden. Lagerfähig ist er auch nicht. Nur in der Direktvermarktung hat er noch eine Chance.

In früheren Zeiten pflegte wohl jeder Gärtner auf seinem Teil den großen innerstädtischen Anbauflächen der Bamberger Gärtnerstadt seine Haussorte des Rettichs. Zur Zeit

der größten Ausdehnung der Bamberger Gärtnerstadt 1858 bestanden im Herkunftsgebiet des heutigen weißen Bamberger Sommerrettichs 540 Betriebe. Nur vier der heute insgesamt etwa zwanzig Erwerbsgärtnereien des Herkunftsgebietes bauen die alte Lokalsorte auf circa 0,85 Hektar Fläche noch an und vermehren sie im eigenen Betrieb.

### **Vermarktung des Passagiers**

Der Bamberger Rettich ist käuflich erwerbbar im Hofverkauf Bamberger Gärtner und vereinzelt auch auf dem Bamberger Wochenmarkt, in Gemüseläden und Supermärkten im Bamberger Stadtgebiet. Von fast allen Erzeugern wird er nur in den ersten Wochen der Saison angeboten. Für die nachfolgende Zeit werden Rettiche anderer Sorten angebaut. Allein die Biolandgärtnerei Sebastian Niedermaier liefert ihre Haussorte während der ganzen Saison bis in den Frühherbst hinein.

Adressen von Züchtern, Erzeugern und Bezugsquellen finden Sie weiter unten auf dieser Seite.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Die Haussorten des Bamberger Rettichs waren eines der wichtigsten Wirtschaftsprodukte der Bamberger Gärtner im 20. Jahrhundert. Dass sie zum größten Teil am Ort selbst verkauft wurden, bezeugt die besondere Zuneigung der Bamberger zu „ihrem“ Rettich. Schon 1858 kann Ludwig Storch in der Zeitschrift „Gartenlaube“ über den Gartenbau in Bamberg berichten: „Radieschen und Rettige gelten hier für wahre Delicatessen“ (Storch 1858, Seite 653). 1978 stuft die Bamberger Gartenbauzentrale den Rettich als zweitwichtigste Kultur ein und 1984 als drittwichtigste. Seither geht ihre Bedeutung zurück.

In den Haussorten des Rettichs kulminiert auch der Stolz der Bamberger Gärtner auf das eigene Können in der Samengewinnung. Wie eifersüchtig man das eigene Rettich-Saatgut hütete, belegen ehemals geläufige Sprüche wie „der Sooma (Samen) bleibt im Haus“ oder „mei Dochdä (Tochter) kannst hom, mein Raddich ned“. Trotz aller gegenteiligen Behauptungen fand aber doch ein Austausch über die Grenzen der Familienbetriebe statt. Saatgut wurde getauscht und vererbt.

### **Geschmack des Passagiers**

Der Bamberger Rettich ist butterzart, mit hochfein-würzigem Aroma und kräftiger, aber harmonisch eingebundener Schärfe. Einen Rettich dieser Art isst man traditionell roh. Er wird in möglichst dünne Scheiben geschnitten, leicht gesalzen und ein paar Minuten liegen gelassen, damit er Wasser ziehen kann. „Der Rettich muss weinen“, sagt man nicht

nur in Bamberg. So ist er eine erstklassige Beilage zum Wurst- oder Käsebroten. Rettichgenießer legen die Scheiben aber auch allein auf das Butterbrot.

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

Der Bamberger Rettich benötigt kein spezielles Wissen in der Aufzucht. Er ist aber auf die besonderen Wachstumsbedingungen in den Schwemmsandböden des Talgrundes der Regnitz angewiesen. Jeder Anbauer muss sein Saatgut selbst erzeugen, weil die Qualität des Produktes in extremer Weise an den Einzelstandort gebunden ist. Die hoch entwickelten Fertigkeiten zur Saatgutgewinnung des seit dem frühen 14. Jahrhundert bezugten Bamberger Gärtnerstandes sind unentbehrlich.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/bamberger\\_rettich](http://www.slowfood.de/bamberger_rettich)

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.



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

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

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

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

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)