

Bamberger Spitzwirsing

Zart schmeckender Kohl aus der Gärtnerstadt

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Der Bamberger Spitzwirsing oder Bamberger Wirsing trägt den botanischen Namen für den Wirsing allgemein: *Brassica oleracea* L. convar. *capitata* (L.) Alef. var. *sabauda* D.C. Der Spitzwirsing hat einen großen, lockeren Kopf mit einer längsovalen Grundform, die von der rein elliptischen Form bis zu Ei- und Herzformen variieren kann. Der vom gewöhnlichen Wirsing bekannte kugelrunde, dicht geschlossene Kopf kommt trotz der großen Inhomogenität der Sorte nicht vor. Die Blätter sind weit weniger „blasig“, also weniger gekräuselt und wesentlich zarter als beim Rundkopf.

Gefährdung des Passagiers

Der Bamberger Wirsing ist aufgeführt in der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland (Stand Juni 2013), die von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) herausgegeben wird. Der Spitzwirsing existiert gegenwärtig noch in circa zehn Haussorten von Gärtnern in der Stadt Bamberg und der Nachbarstadt Hallstadt sowie als Haussorte des nicht mehr wirtschaftenden Hallstadter Gärtners Johann Pflaum, die beim österreichischen Sortenerhalterverein „Arche Noah“ weiter gepflegt wird.

Der Handel mag den Bamberger Wirsing nicht. Er ist nur eine mäßige Zeit lagerfähig, sperrig und verletzlich im Transport, und er bringt im Verhältnis zu seinem großen Volumen nur wenig Gewicht auf die Waage. Gärtner, die in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts von der Direktvermarktung zum Absatz über den Großhandel übergegangen sind, verzichteten auf die alte Sorte und bauten den kompakten Rundkopf an.

Vermarktung des Passagiers

Der Bamberger Spitzwirsing ist käuflich erwerbbar im Hofverkauf Bamberger und Hallstadter Gärtner, auf dem Bamberger Wochenmarkt und vereinzelt auch in Gemüseläden

und Supermärkten im Bamberger Stadtgebiet. Derzeit wird der Spitzwirsing auf rund 7,5 Hektar Fläche angebaut.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Spitzwirsing ist in Bamberg unverzichtbarer Begleiter für Enten- und Gänsebraten, wird dort aber auch zu Kalbsbraten, Kalbsnierenbraten und Schweinebraten serviert.

Er entstammt der fast 700-jährigen Tradition des Bamberger Gartenbaus. Kern ist die Bamberger Gärtnerstadt, innerstädtische Freiflächen für den Gemüseanbau, die etwa ein Drittel der Bamberger Altstadt (UNESCO-Weltkulturerbe) umfassen. Weiter gehört zur Ursprungsregion das ganze Stadtgebiet von Bamberg und das Gebiet der Nachbarstadt Hallstadt. Beide Stadtgebiete zusammen bilden die Kernzone der Flussniederung an der Mündung der Regnitz in den Main, die als Bamberger Becken bezeichnet wird.

Geschmack des Passagiers

Zart und mild, mit einem Wirsinggeschmack feinsten Prägung, der die Nähe zum Kohl fast vergessen lässt – so wird der Bamberger Wirsing gelobt. Er benötigt nur die Hälfte der bei anderen Wirsingsorten nötigen Garzeit, kann also schonend gegart werden und behält so seine feinen Geschmacksnoten in allen denkbaren Anwendungen in der Küche.

Die Bamberger Küche hat eine Zubereitungsart entwickelt, die den geschmacklichen Charakter des Wirsings voll zur Geltung bringt: zart gekocht und gequirlt. Das klassische Bamberger Wirsinggemüse wird zubereitet als Püree, dem eine fühlbare Struktur belassen ist. Sogar die dunkelgrünen bis hellgelben Farben der Wirsingblätter sind nebeneinander zu unterscheiden. Das Püree wird gebunden mit ein wenig Buttermehlschwitze.

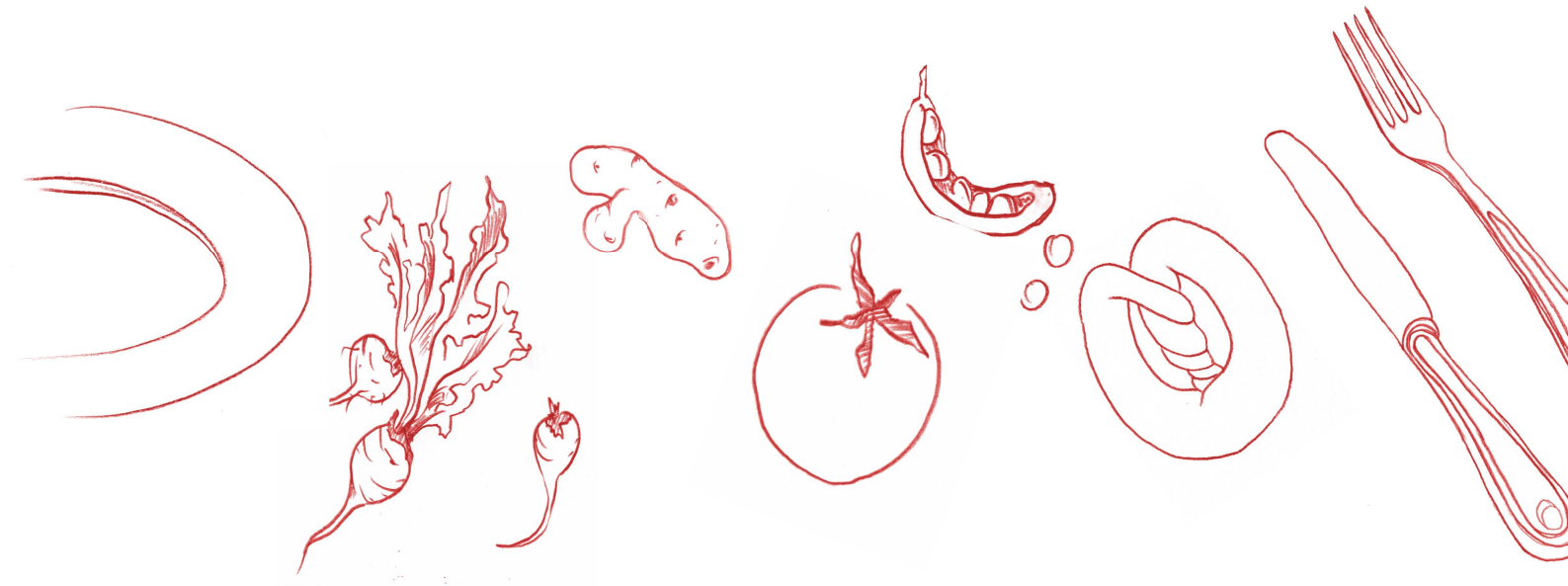
Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Der Anbau unterscheidet sich nicht von dem anderer Wirsingsorten, fordert allerdings Rücksichtnahme auf seine im Vergleich zu anderen Wirsingsorten geringere Lagerfähigkeit. Winterfest ist er nicht.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/bamberger_spitzwirsing



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