



Fotos © Georg Lang

Neu in der Arche des Geschmacks

Grünzeug aus Franken

Der Bamberger Spitzwirsing, eine lokale Knoblauchsorte und der Bamberger Rettich bereichern seit Kurzem die Vielfalt der Arche des Geschmacks. In der Liste des internationalen Projekts der Slow Food Stiftung für Biodiversität sind mit ihnen aktuell 48 deutsche Arche-Passagiere vertreten.

Martina Hasewinkel von der Arche-Kommission stellt sie vor.

AUS FRANKEN BAMBERGER RETTICH

Eigenschaften

Der Bamberger Rettich gehört zu den Speiserettichen und steht heute für eine kleine Anzahl von Haussorten Bamberger Gärtner. Sieben Sorten sind wiederentdeckt worden, wovon drei im Bamberger Sortengarten des Vereins »Grünes Erbe Bamberg« erhalten werden. Alle Haussorten gehören zu den weißen Sommerrettichen. Die alte Lokalsorte Bamberger Rettich wird von fast allen Erzeugern nur in den ersten Wochen der Saison im Mai angeboten. Nur eine Gärtnerei bietet ihre Haussorte

bis in den Frühherbst an. Die robuste Pflanze mit großer Kälteresistenz ist für die frühe Aussaat geeignet.

Warum schützenswert

Beim Siegeszug des weißen Bamberger Sommerrettichs in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts gerieten die Haussorten in den Hintergrund. Sie entsprachen nicht den Anforderungen des Handels. Als Rohkost verdrängten Tomaten, Gurken und Paprika den Rettich. Der Bamberger Rettich wird in der Roten Liste der gefährdeten einheimi-

schen Nutzpflanzen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) geführt. Vier Haussorten werden aktuell auf 0,85 Hektar angebaut.

Geschmack

Rettich isst man traditionell roh. Er wird in dünne Scheiben geschnitten, leicht gesalzen. Dann lässt man ihn ruhen, damit er Wasser ziehen kann. »Der Rettich muss weinen«, sagt man in Bamberg. Er zergeht butterzart auf der Zunge und ist eine frische Beilage zum Wurst- oder Käsebrot.

AUS FRANKEN BAMBERGER SPITZWIRSING

Eigenschaften

Der Spitzwirsing ist ein prominentes Gemüse des Bamberger Gartenbaus, im Anbau nicht eindeutig den frühen oder späten Sorten zuzuordnen. Geerntet wird er von Juni bis Dezember bzw. zum ersten starken Frost. Er hat einen großen, lockeren, spitzen Kopf mit länglich-ovaler Grundform. Die Blätter sind weniger gekräuselt und zarter als beim geschlossenen runden Wirsing. Botanisch dem Wirsing allgemein zugeordnet, wird seit seinem Bekanntwerden 2010 in der Fachwelt an einer feineren Unterscheidung gearbeitet.

Warum schützenswert

Der Bamberger Spitzwirsing entstammt der 700-jährigen Gartenbautradition der Stadt. Ursprungsregion ist neben dem heutigen Stadtgebiet auch die

Bamberger Altstadt und damit Teil des UNESCO-Weltkulturerbes »Altstadt Bamberg«. Zur Ursprungsregion zählt auch das benachbarte Hallstadt. Die Bamberger Gärtner sind historisch eng mit den Hallstädter Bauern verbunden. Die ersten Schriften des 19. Jahrhunderts über den Bamberger Gemüseanbau berichten vom Wirsinganbau. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts finden sich in Sortenkatalogen spitze, lockerköpfige Wirsingarten. Seit den 1950er-Jahren dominieren dichte Rundköpfe. Aktuell existieren noch ca. zehn Haussorten des Bamberger Spitzwirsings, die von 15 Haupterwerbsgärtnern angebaut werden. Die Lokalsorte wird als »Bamberger Wirsing« in der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung aufgeführt.



Geschmack

Durch die lockere Wuchsform und die zarten Blätter kann dieser Wirsing kürzer gegart werden, woraus sich feinere Geschmacksnoten entwickeln. In der Bamberger Küche bietet man das Wirsinggemüse als feines Püree an. Gebunden in einer leichten Zwiebel-Butter-Mehlschwitze ist er unverzichtbarer Begleiter zum Enten- und Gänsebraten sowie zu Kalb- und Schweinefleisch.



AUS FRANKEN BAMBERGER KNOBLAUCH

Eigenschaften

»Bamberger Knoblauch« ist historisch als Bezeichnung nicht belegt. Der Begriff entstand 2013, als die alte Bamberger Lokalsorte wieder zu erwerben war: Vom Bamberger Knoblauch existieren drei lokale Linien: zwei Haussorten Bamberger Gärtner und eine aus Hallstadt. Die beiden Bamberger Linien sind über das

Projekt »Urbane Gartenbau Bamberg« lokalisiert worden. Das Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) in Gatersleben hat die beiden Bamberger Funde als eigenständige Haussorten eingeordnet. Genetisch sind sie eng verwandt mit einer südeuropäischen Gruppe aus Italien und Frankreich. Der Bamberger Knoblauch sowie seine einzelnen Zehen sind klein. Frisch geerntet sind sie leicht rötlich gefärbt, was später in weiß übergeht. Knoblauch wird in Bamberg traditionell im Herbst in die lockeren Sandböden gesteckt, überwintert auf dem Feld, wodurch gegenüber der Frühjahrspflanzung ein Wachstumsvorsprung erzielt wird.

Warum schützenswert

Die Bamberger Lokalsorte hat sich gegen die Konkurrenz ertragreicherer ausländischer und importierter Sorten nicht auf dem Markt behaupten können. Überlebt hat der Bamberger Knoblauch über den Anbau kleinster Mengen ein-

zelner Erwerbsgärtner für den Eigenbedarf. Belegt ist der Knoblauchanbau in den letzten zwei Jahrhunderten. Große wirtschaftliche Bedeutung hatte er im 19. Jahrhundert. Getrocknete Knoblauchzwiebeln wurden auf Herbstmärkten in Büscheln von 30 bis zu 100 Stück verkauft. Heute werden die beiden Bamberger Haussorten in vier Gärtnereien vermehrt und angebaut. Die Hallstädter Haussorte wird vom Besitzer im Privatgarten gepflegt und soll auch im Bamberger Sortengarten erhalten werden.

Geschmack

Der Bamberger Knoblauch besitzt über seine milde Schärfe ein feines Aroma. Durch diesen »Hauch von Knoblauch« ist er eine feine Würze für viele Gerichte, insbesondere der feinen Gemüseküche. Zukünftig wird das Bamberger Knoblauchbrot, neben dem bekannten Zwiebel- und dem Rettichbrot eine geschmackvolle Alternative der fränkischen Esskultur.