



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Bühler Frühzwetschge

Ein Herzstück lokaler Identität

Arche Passagier seit 2018

Unterstützt von Slow Food Baden-Schwarzwald

Beschreibung des Passagiers

Die Bühler Frühzwetschge, auch „Frühe aus dem Bühler Tal“ oder „Kappler Zwetschge“ genannt, ist eine weltweit bekannte, aromatische, vielseitig verwertbare Zwetschgensorte. Sie wurde im Jahr 1840 im Bühler Stadtteil Kappelwindeck als „Zufallssämling“ gefunden. Das heißt, sie wurde als Sorte nicht gezielt gezüchtet, sondern ist Nachkomme einer zufällig aufgefundenen Population. Ihr Name leitet sich vom Fundort ab. Die Verbreitung dieser Pflaumensorte fand zunächst in der direkten Umgebung in Mittelbaden statt. Ab 1890 wurde die Bühler Frühzwetschge in viele Regionen Europas geliefert und zum „Markenbegriff“ für die badische Zwetschge.

Die Bühler Frühzwetschge ist die Referenzsorte für den Reifezeitpunkt aller Zwetschgen und Pflaumen in Deutschland: Alle Sorten, die vor ihr reifen, zählen zu den Frühsorten und alle die ihr folgen zu den Spätsorten.

Die Frucht ist mittelgroß (26 bis 34 mm). Es gibt sie rundlich, eirund bis spitz. Sie ist flächig dunkelblau und stark bereift. Ihr Fruchtfleisch ist gelblichgrün bis gelblich und sehr saftig. Bei der Erntereife hat die Bühler Frühzwetschge einen süßsäuerlichen Geschmack, bei der Genussreife nach zwei bis drei Tagen ist sie hingegen süßlich. Die Frucht ist meist gut steinlösend und eignet sich in Form und Konsistenz gut für den Transport. Die Ernte beginnt in der Region Bühl ab Ende Juli, dauert rund sechs Wochen und geht bis Ende August/Anfang September. Die Erträge sind regelmäßig und hoch. Bei Überbehang ist eine Ausdünnung der Früchte sinnvoll.

Die Bühler Frühzwetschge kann sowohl frisch verzehrt als auch zu Kuchen (dieser wird sehr saftig, und deshalb in der Regel mit Streusel zubereitet), Strudel, Saft, Konserven, Marmelade, Gelee, Mus, Quark, Jogurt und Edelbrand (ca. 86-90 Oechsle) weiterverarbeitet werden. Die Frucht zeichnet sich durch wertvolle Mineralien und Inhaltsstoffe aus, die sich positiv auf den Energie- und Wasserhaushalt sowie die Verdauung auswirken.

Die Bühler Frühzwetschge wurde traditionell hauptsächlich als Halbstamm in Obstanlagen angebaut. Früher gab es das „Bleiber-Weicher-System“ mit Johannisbeeren, d. h. bei

Junganlagen wurden zwischen den Bäumen Johannisbeeren gepflanzt, die bei Kronenschluss entfernt wurden. Eine Ackerrandnutzung gab es nicht, aber eine Pflanzung entlang von Wirtschaftswegen.

Die Bäume der Sorte Bühler Frühzwetschge haben eine ausgeprägte Jugendphase, in der sie kräftig und steil wachsen und die ohne Erziehungsmaßnahmen bis zu 15 Jahre andauern kann. Die Erträge setzen spät ein. Die Bäume sind relativ widerstandsfähig gegen Krankheiten und ihre festen und dunkelgrünen Blätter werden selten von blattsaugenden Insekten aufgesucht. Durch ihre Widerstandsfähigkeit sind Pflanzenschutzmaßnahmen im Vergleich zu den heutigen Neuzüchtungen deutlich seltener erforderlich.

Gefährdung des Passagiers

1957 wurden in Mittelbaden 19.800 Tonnen Früchte für den Frischverzehr gewonnen, 2016 waren es gerade noch 720 Tonnen. Niedrig wachsende Obstbäume haben sich in den Plantagen wegen der leichteren Ernte durchgesetzt. Diese Abkehr von der klassischen Baumerziehung auf starkwachsenden Unterlagen führte zu Marktnachteilen für die Bühler Zwetschge, die sich nicht für schwachwachsende Unterlagen eignet.

Hinzu kommt, dass die Märkte und der Handel zunehmend nach immer größeren Zwetschgen verlangten, die lange haltbar und sehr fest sind, und so langen Transportwegen standzuhalten. Die Verbraucher mögen ihr Obst inzwischen außerdem deutlich süßer. Vielen „schmeckt“ die Bühler Frühzwetschge zu sauer.

Aufgrund der stetigen Suche nach neuen Geschmackserlebnissen für Konsumenten, werden alte Sorten zu wenig beworben und als „alter Hut“ angesehen. Damit geht auch die Wertschätzung der Bühler Frühzwetschge verloren, viele Verbraucher kennen die Sorte gar nicht mehr. Sie droht zu verschwinden.

Der weltweite Handel mit Konkurrenzfrüchten wie Aprikosen, Pfirsichen und Nektarinen verkleinert die Nachfrage nach der Bühler Frühzwetschge zusätzlich. Und für den konventionellen Lebensmitteleinzelhandel ist unterhalb einer bestimmten Mindestmenge eine Sorte nicht relevant.

All diese Faktoren führten in den letzten 30 Jahren zu einem rasanten und noch nicht abgeschlossenen Rückgang in Anbau, Vertrieb und Genuss der Bühler Frühzwetschge. Allein im Zeitraum von 2011 bis 2015 ging ihr Anteil an den vom Obstgroßmarkt Oberkirch verkauften Zwetschgen von 10,8 auf 5,0 Prozent zurück.

Vermarktung des Passagiers

Die Bühler Frühzwetschge ist noch im Sortiment des Obstgroßmarktes in Oberkirch. Es gibt sie außerdem auf Wochenmärkten in Bühl, Baden-Baden, Rastatt und weiteren Orten in Mittelbaden sowie in Hofläden in der Region.

Produzenten und regionale Unterstützer arbeiten an der Gründung einer Erzeugergemeinschaft, um die Zwetschge vor Ort selbst zu vermarkten. Wanderungen über den Obstpfad, kleine Verkaufsstände bei ortsansässigen Händlern und Märkten sind geplant. Die Verwertung der Früchte in örtlichen Bäckereien, Saftereien, Brennereien und in der Gastronomie soll gezielt weiter ausgebaut werden.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Früchte der Bühler Frühzwetschge wurden in den Anfängen aus den umliegenden Dörfern zu Fuß auf den Markt nach Baden (heute Baden-Baden) transportiert. Mit Pferdefuhrwerk gelangten sie sogar bis Straßburg. Der erste Zug mit Früchten fuhr am 15. August 1884 nach Köln. In den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts fuhren bis zu zehn Obst-Expresszüge mit Zwetschgen bis Berlin, Hamburg und Königsberg. Nach dem 2. Weltkrieg gingen 47 % der Kunden in den Ostgebieten durch den Eisernen Vorhang als Absatzmarkt verloren; selbst die Verwertung der Zwetschge als Edelbrand konnte diese Absatzlücke nicht schließen. Der Markt „Bühler Obstzentrale“ wurde 1905 durch den Landesobstbauverein gegründet. 1935 wurde die Obstgroßmarkthalle am Bahnhof in Bühl errichtet. Nach dem Kriege entstand ein neues Marktgebäude der Obstabsatzgenossenschaft Bühl e.G. (OAG). In den 90er Jahren fusionierte der Markt „Bühler Obstzentrale“ mit den Märkten Achern, Ortenberg und Oberkirch zum heutigen Obstgroßmarkt Mittelbaden (OGM) am Standort Oberkirch. In Bühl wurde der alte Markt zur Sammelstelle, im Landkreis Rastatt und Stadtkreis Baden-Baden wurden fast alle Sammelstellen geschlossen.

In Zeiten schlechter Ernährungslagen (Missernten im 19. Jahrhundert, Kriegs- und Nachkriegszeiten, Wirtschaftskrisen) war die Bühler Frühzwetschge ein Helfer in der Not für viele Familien. Denn erst durch diese Frucht wurde die Region um Bühl eine Obstbauregion. Die Erwerbsform war früher der Landwirt mit Obstanbau; nach dem 2. Weltkrieg und dem zunehmenden Aufschwung der Industrie wurden die Zwetschgenbäume im Neben- und Zuerwerb sowie heute von (Hobby)Obstanbauer bewirtschaftet.

Aus dem Erntedankfest entwickelte sich in der Stadt Bühl das „Bühler Zwetschgenfest“. Ferner wählt man bis heute eine Zwetschgenkönigin zur Repräsentation der Frucht und der Stadt Bühl.

Erwähnenswert ist auch die Geschichte des Verpackungsmaterials für die Zwetschge: Ursprünglich wurden sie für den Ferntransport in mit Farn ausgelegten Weidenkörben aus

der Region verstaat. Daraus wurden Spankörbe (zunächst aus einer eigenen Spankorbfabrik in Bühl, später aus Tschechien), Pappkörnchen und heute Kunststoffsteigen mit Kunststoffschalen oder Holzschliffschalen. Kulinarisch wurde die Bühler Frühzwetschge neben der Rohverkostung im Laufe der Jahre in folgenden Produkten weiterverarbeitet: Kuchen, Torten, sauer eingelegte Zwetschgen, Marmeladen, Zwetschgenknödel, Sorbets, sortenreine Edelbrände. Zwetschgensuppe zum Dessert und Zwetschgenfüllung für Kaninchen und Entenbrust sind ebenfalls sehr beliebt in der Region.

Die großen, bis zu 90 Jahre alten Bäume der Bühler Frühzwetschge sind als Wohn- und Nahrungsstätte für zahlreiche Tierarten (Insekten, Vögel, Fledermäuse u.a.) ökologisch wertvoll.

Geschmack des Passagiers

Die Fruchthaut ist nicht zu weich und nicht zu fest: Sie schützt die Frucht, hindert aber nicht beim Genuss; beim Kochen löst sie sich sehr leicht. Die Frucht ist durch ihre dunkelblaue Farbe mit schöner „Beduftung“, d. h. ihrer natürlichen weißen Wachsschicht, etwas Besonderes. Das Fruchtfleisch ist angenehm im Biss. Der Geschmack ist im frühen Stadium süßsauerlich mit säuerlichem Abgang; im späten Reifestadium süß, ihren leicht säuerlichen Abgang behält sie bei. Damit ist die Bühler Frühzwetschge gerade in der Sommerzeit eine erfrischende schmackhafte Frucht.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/buehler_fruehzwetschge

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

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutzierrassen, 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

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

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