



Neue Passagiere an Bord

Die **Dresdner Plattrunde** und die **Gose**



Sie ist die zweite Gemüsezwiebel, die nach der Höri Bulle vom Bodensee nun einen Platz in der Arche findet: die Dresdner Plattrunde. Und noch ein weiterer neuer Passagier kommt aus Sachsen, das Sauerbier Gose. **Gerhard Schneider-Rose** und **Heinrich Leutenberger** stellen die beiden Neuankömmlinge vor.



Das Bier leicht sauer und salzig, die Zwiebel mit einer mittelstarken Schärfe und leichten Süße: Die neuen Passagiere kommen zwar beide aus Sachsen, geschmacklich aber haben sie nichts gemeinsam.

Die Zwiebel mit dem sprechenden Namen

Ihre flache und zugleich arttypisch runde Form verlieh ihr den sprechenden Namen: Die »Dresdner Plattrunde« ist eine feste Küchenzwiebel mit einem starken Zwiebelgeschmack und einer angenehmen mittelstarken Schärfe sowie einer leichten Süße. Die früh abreifende Zwiebel lässt sich roh genießen, passt zu verschiedenen Gerichten oder lässt sich ganz einfach als Schmelzzwiebel nur in Butter langsam braten. Sie hat eine bräunlich-gelbe Schale und ist auch als Saatzwiebel geeignet. Die Lagerfähigkeit ist gut, sie reicht bis weit ins Frühjahr.

Schon vor mehr als 150 Jahren wurde diese Zwiebel rund um Dresden angebaut, insbesondere in der Lößnitz, einer Gegend

mit vielen Gemüsebaubetrieben. Sie ist seit 1850 im Handel, wurde also schon zu Zeiten »gezüchtet«, als Saatgut einfach auf Höfen erhalten und getauscht wurde. Zu DDR-Zeiten wurde die »Dresdner Plattrunde« auch außerhalb des Dresdner Umlandes großflächig angebaut, verschwand jedoch mit der Wende aus dem regionalen Anbau und dem Verkauf. Ursache ist zum einen die Auflösung der Betriebe, die mit der Sorte gearbeitet haben. Zum anderen führt der nach innen gewölbte Wurzelansatz der Plattrunden zu einem höheren Pflegeaufwand und macht sie für die maschinelle Bearbeitung weniger geeignet als andere Sorten. Zur Selbstversorgung wurde sie in einigen Gär-

ten noch angebaut, Saatgut oder Zwiebeln konnten aber nicht mehr erworben werden. Gesichert wurde die Sorte in der staatlichen Genbank. Von dort stammt wohl das Ursprungssaatgut der heutigen Zwiebel. Seit 2013 wird die »Dresdner Plattrunde« von der Interessengemeinschaft Lebendige Vielfalt in Tharandt züchterisch gepflegt. Das Engagement weiterer Interessierter in der Region sorgte dafür, dass die Vermehrung seit fünf Jahren gemeinschaftlich organisiert wird. Saatgut wird inzwischen von zwei Betrieben angeboten, käuflich zu erwerben ist die Zwiebel bei fünf Betrieben. Sie ist damit wieder marktfähig, aber immer noch eine Rarität.

Gerhard Schneider-Rose

Fotos: Michael Olma, www.extraprimagood, ProSpecieRara, Ulrike Meißner



Slow Food®

Arche des Geschmacks

Ein Sauerbier mit Salz und Koriander

Säuerlich und leicht salzig schmeckt die Gose. Die Spezialität ist nach der Berliner Weiße und dem Bamberger Rauchbier die dritte Biersorte in der Arche des Geschmacks. Wie andere typische Sommerbiere wird auch die Gose vorwiegend mit Weizenmalz und obergäriger Hefe gebraut. Die Besonderheit ist der Zusatz von Salz und Koriander, weshalb sie nicht dem deutschen Reinheitsgebot entspricht und die Brauereien eine Sondergenehmigung benötigen. Die besonderen Zutaten und die zusätzliche Milchsäuregärung verleihen ihr den speziellen Geschmack und machen das Bier zu einem leichten Genuss an warmen Sommerabenden.

Ihr Name leitet sich von ihrem Ursprungsort ab, der alten Kaiserstadt Goslar im Harz, durch die das Flüsschen Gose fließt. Die älteste erhaltene Urkunde zum Gose-Bier stammt von 1239 (Privileg des Goseverkaufs für die Stadt Osterode). Die Gose ist damit wohl der älteste erhaltene deutsche Bierstil. Im Mittelalter verbreitete sich das »Goslarisch Bier«, kurz die »Gose« genannt, im ganzen Harzgebiet, dann weiter über Nord- und Ostdeutschland bis nach Hamburg, Anhalt und Sachsen. Später hat sie vor allem in Leipzig ihre neue Heimat gefunden. In Goslar existiert noch eine kleine Gosebrauerei, deren Bier allerdings heute nicht mehr sauer ist und das deshalb auch nicht als Arche-Passagier aufgenommen ist. In Leipzig war die Gose um 1900 das meist getrunkene Bier.

Der Einsatz von Koriander im Bier ist nicht auf die Gose beschränkt. Internationale Bierstile (z.B. Witbier) arbeiten ebenfalls noch mit Gewürzen. Das Salz in der Gose dürfte im Salzbergbau Mitteldeutsch-

lands begründet sein. So wies das Brauwasser des Goseflusses wohl schon im Mittelalter eine höhere Salzkonzentration auf. Diese »Zutat« wurde bei der Übernahme der Goslarer Brautradition auf andere Regionen dann übernommen.

Durch die Enteignung und Schließung der alten Gosebrauereien nach dem Krieg – vor allem der bedeutendsten Braustätte in Döllnitz – kam das Aus für das Sauerbier. Von 1949 bis 1966 braute einzig die kleine Leipziger Brauerei Wurzler noch Gose nach der alten Döllnitzer Rezeptur. Erst 1986 setzte mit der Wiedereröffnung der alten Gosenschenke »Ohne Bedenken« wieder Interesse an dem ausgestorbenen Bierstil ein, die dort angebotene Gose kam zunächst aus einer Berliner Brauerei. Von 1990 bis 1995 wurde Gose im sächsischen Dahlen gebraut und in Leipzig ausgeschenkt. Dann schloss die Brauerei wieder. Im Jahr 1999 erfolgte die bis heute erfolgreiche Wiederbelebung der alten Döllnitzer Tradition unter dem Namen »Ritterguts Gose«.

Zurzeit ist die Gose in Mitteldeutschland, vor allem in Leipzig und Halle, im gut sortierten Getränkehandel zu bekommen, da neben der Ritterguts Gose inzwischen auch einige Gasthausbrauereien das Thema aufgegriffen haben. Doch immer noch wird das besondere Bier nur von sehr wenigen Brauereien hergestellt und unterliegt daher einer latenten Gefährdung. Von größeren Brauereien wird die Gose auch mit Verweis auf das Reinheitsgebot ignoriert und von aufstrebenden deutschen Craftbeer-Brauereien wegen möglicher Infektion der anderen Bierarten mit Milchsäurebakterien zurückhaltend betrachtet.

Heinrich Leutenberger ●

arteFakt

Entdecken
Sie die Vielfalt
der Aromen
unserer nativen
Olivenöle!



Unser 4er-Set
L' ARTE DELL' OLIVA
führt Sie auf eine
kulinarische Reise!

Rezepte, Olivenölpässe,
Aromagramme und mehr
über unsere Olivenöle
auf www.artefakt.eu