



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Höri Bülle

Milde Zwiebelsorte vom Bodensee

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Bodensee

Beschreibung des Passagiers

Die Höri Bülle ist eine rote Speisezwiebel mit charakteristischer Form und Farbe, die traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut wird. Die Außenhaut der Höri Bülle hat eine eher helle rotbraune Färbung, die im Gegensatz zu anderen roten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt. Im Querschnitt erkennt man hellrote Trennschichten zwischen den einzelnen Zwiebelschichten. Die typische flache, bauchige Form der Zwiebel wird oft verglichen mit der einer fliegenden Untertasse.

Gefährdung des Passagiers

Noch bis in die 1970er-Jahre hatte der Zwiebelanbau ein besonderes Gewicht für die sogenannte vordere Höri mit den Gemeinden Moos, Iznang, Bankholzen und Weiler – die Zwiebel war das charakteristische landwirtschaftliche Erzeugnis. Heute bauen diese aromatische Sorte nur noch wenige Bauern an. Wegen der flachen, bauchigen Form ist sie für moderne Sortieranlagen wenig geeignet. Auch ihre im Vergleich zu anderen Sorten weichere Konsistenz erfordert größere Sorgfalt bei der Ernte. Zudem ist die Höri Bülle nur bis etwa März oder April lagerfähig, was sich ebenfalls als großer Nachteil gegenüber handelsüblichen Sorten darstellt.

In den Jahren 1856 bis 1890 lag die Anbaufläche der Gesamtgemeinde Moos für die Höri Bülle bei 7 bis 16 Hektar. Das entsprach einer durchschnittlichen Erntemenge von 600 bis 1.300 Zentnern pro Jahr. Der Anteil der Zwiebeln an der Gesamtanbaufläche für Kräuter und Gemüse betrug zwischen 45 Prozent und 65 Prozent. Heute umfasst die Anbaufläche für die Zwiebel auf der vorderen Höri schätzungsweise drei bis vier Hektar.

Vermarktung des Passagiers

Die Zwiebelsorte Höri Bülle wird von verschiedenen Produzenten angebaut, die diese selbst vermarkten oder auf Märkten anbieten. Detaillierte Informationen sind über den Verein Höri-Bülle e. V. zu erfragen (siehe "Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen").

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Anbau der Höri Bülle ist auf die namengebende Region begrenzt: die Halbinsel Höri, die sich zwischen dem badischen Radolfzell und dem schweizerischen Stein am Rhein in den Bodensee schiebt. Schwerpunkt des Zwiebelanbaus sind die Orte der vorderen Höri. Bereits im 8. Jahrhundert wurde der Zwiebelanbau in dieser Gegend durch die Geschichtsschreiber des Klosters Reichenau urkundlich erwähnt.

Später bauten hier die Bauern Zwiebeln als das Hauptgemüse an, das auf den Märkten der nahen Schweiz und noch bis in die 1990er-Jahre in Konstanz im Herbst verkauft wurde. Dazu wurden die Zwiebeln auf Booten zu den jeweiligen Städten transportiert. Wegen des hohen Anbauanteils von Speisezwiebeln, vom Volksmund auch Bülle oder Bölle genannt, erhielt die Halbinsel den volkstümlichen Namen „Zwiebelhöri“ oder „Bülleland“. Auf dem jährlich am ersten Sonntag im Oktober stattfindenden Bülle-Fest auf der Höri wird die Bülle-Dünne, eine Art Zwiebelpizza, traditionell zusammen mit einem Glas „süße Moscht“ angeboten.

Geschmack des Passagiers

Die Sorte zeichnet sich durch ihr zartes Aroma und eine milde, nicht aufdringliche Schärfe aus. Deshalb schmeckt sie auch roh hervorragend. Sie wird gerne in Salaten verwendet, insbesondere im regionalen Wurstsalat. Erwin Keller, ein Heimatdichter, lobt in seinem Bülle-Brevier die Höri Bülle als natürlichen Vitaminspender auf Wandertouren, die man „Biss für Biss wie einen Apfel“ verzehren könne. Ihre Schärfe entwickelt sie erst beim Garen, ohne dass dabei die charakteristische rote Färbung verloren geht.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Das Saatgut der Höri Bülle ist im Handel nicht erhältlich. Alle Produzenten verwenden selbsterzeugtes Saatgut oder erhalten Samen bei älteren Frauen aus der Nachbarschaft, die die langwierige Arbeit der Samengewinnung noch machen. Auch in den Gemüsebauernfamilien sind es meistens die älteren Generationen, die sich übers Jahr der Nachzucht und Pflege der Samen widmen.

Nach der Ernte im August werden beim Sortieren der Zwiebeln die besten und schönsten zur Nachzucht beiseitegelegt. Wenn diese Mitte März anfangen auszutreiben, werden je vier um einen Stock eingepflanzt, an dem später die langen Triebe mit Blütendolden aufgebunden werden. Im Sommer werden die noch grünen Dolden abgeschnitten und getrocknet. Nun muss man die Samen von Hand ausreiben und waschen. Dabei schwimmen Spreu und schlechte Samen oben auf, gute Samen sinken ab. Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt. Danach werden die Samen mehrere Tage getrocknet, dabei tritt eine Schwarzfärbung ein. Abschließend werden die Samen durch Sieben nach Größe sortiert. Sie sind dann maximal zwei bis drei Jahre haltbar, wobei sich die Qualität mit der Zeit verschlechtert.

Die Samen werden im März gesät, während des Wachstums muss drei- bis viermal gejätet werden. Da die Zwiebeln relativ druckempfindlich sind, wird bei der Ernte im August zunächst der Boden maschinell gelockert, die Ernte erfolgt dann von Hand. Um die Zwiebeln verkaufsfähig zu machen, werden ihre Wurzeln und die verdorrten Stängel abgeschnitten, die Knollen gereinigt und bis zum Verkauf zum Trocknen ausgebreitet.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/hoeri_buelle

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, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

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