



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Mangold Sennfelder Stiel

Mildes Gemüse mit breitem Stängel

Arche Passagier seit 2017

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Diese lokale Varietät des Stielmangolds (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* convar. *flavescens*) aus dem unterfränkischen Gärtnerdorf Sennfeld bei Schweinfurt ist ca. 100 Jahre alt. Sie wurde gegen Ende des 19. und zu Anfang des 20. Jahrhunderts von der Sennfelder Gemüsebäuerin Maria Bandorf durch traditionelle Auslese vorhandener Mangoldpflanzen, die breitere Stiele bildeten, gezüchtet.

Der Sennfelder Stiel zeichnet sich durch einen fünf bis sieben Zentimeter breiten, weißen, kräftigen, aber flachen Stängel und ein relativ dünnes, hellgrünes Blatt aus. Ein Blattstiel kann bis zu 50 Zentimeter lang werden. Die Ernte erfolgt durch das Abtrennen der äußeren Stiele, verkauft wird der Stiel mit seinem Blatt. Neue Stiele wachsen aus der Wurzel in der Mitte der Pflanze wieder nach. Die Erntezeit des im Freiland gezogenen Mangolds reicht von Mitte, Ende Juni bis weit in den Oktober hinein, manchmal sogar bis Anfang November, falls kein Frost einfällt. Der Geschmack von Stiel und grünem Blatt ist mild, fein und leicht süß. Während die dünnen Blätter der geernteten Stiele in der Sommerhitze schnell welk werden, bleiben die dicken Stiele selbst deutlich länger frisch.

Gefährdung des Passagiers

Die Sennfelder Bauern lieferten vor dem zweiten Weltkrieg nicht nur nach Schweinfurt, sondern bis ins Thüringische hinein Gemüse. Der Sennfelder Stiel war ein typisches Produkt für die Sennfelder Gemüsebauern. Er wurde gerne gekauft, weil er sehr gut schmeckte und den Speisezettel bereicherte. Mit dem Rückgang der regionalen Vermarktung ist auch die Anzahl der Gärtnereien in Sennfeld gesunken. Von den einst etwa 20 Sennfelder Gartenbaubetrieben existieren noch fünf.

Handelsüblicher Stielmangold mit dunkelgrünem Blatt ist heute wegen seines herben Geschmacks ein seltenes Gemüse geworden. Ältere Menschen aus der Region wissen noch um den deutlich milderen Geschmack des Sennfelder Stiels und kaufen und pflanzen ihn, weil sie ihn aus ihrer Kindheit kennen und mögen. Doch auch dieser Mangold hat keinen hohen Stellenwert mehr in der Angebotspalette der Sennfelder Gärtner.

Vermarktung des Passagiers

Samen für den Mangold Sennfelder Stiel gibt es heute nicht mehr im Samenhandel. Man konnte das Saatgut der Haussorte in der örtlichen Samenhandlung Bandorf in Sennfeld bis zu deren Schließung Anfang der 1970er-Jahre kaufen. Regionale Sorten sind sowohl im Erwerbsanbau als auch in den Hausgärten durch „moderne“ Hybridsorten ersetzt worden, weil diese in Verbindung mit Kunstdüngern in der Regel höhere und gleichförmigere Erträge gewährleisten. In der Folge sind kleine regionale Samenzüchter und Händler überall verdrängt worden. Seitdem obliegt die Samengewinnung den Gärtnern. Heute sind es nur noch die beiden Sennfelder Gemüsebaubetriebe Rainer Ludwig und Werner Bandorf, die das Saatgut für den Sennfelder Stiel vermehren. Kurt Geyer kauft außerdem Jungpflanzen und Samen von den beiden Kollegen für seinen Betrieb zu und baut diese an. Gärtner Bandorf bietet an seinem Stand auf dem Schweinfurter Wochenmarkt auch Pflanzen für den heimischen Garten an.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Entwickelt hat die lokale Varietetät des Mangolds, den Sennfelder Stiel, die Gemüsebäuerin Maria Bandorf aus Sennfeld, einem Dorf, das etwa zwei Kilometer südöstlich von Schweinfurt liegt. Der sehr fruchtbare Boden dieses einstigen Altmain-Überschwemmungslandes wird seit Jahrhunderten – urkundlich seit dem 14. Jahrhundert – für den Gemüseanbau genutzt. Sennfeld und das weiter südlich gelegene Gochsheim versorgen bis heute nicht nur die Stadt Schweinfurt mit Gemüse.

Als Maria Bandorf beschloss, ihren Mangold zu optimieren und ihm einen breiteren Stiel anzuzüchten, begann sie – wie früher bei Gärtnern und Bauern üblich – durch Samenselektion eine Haussorte zu entwickeln: Einige Mangold-Pflanzen mit etwas breiterem Stiel erntete sie nicht, sondern ließ sie auswachsen, so dass sie im zweiten Jahr Samen bilden konnten. Zur Überwinterung wurden sie eingewickelt und im Dunkeln gehalten. Die Pflanzen aus diesen Samen selektierte sie erneut nach denselben Kriterien: Nur diejenigen Pflanzen, die einen noch breiteren Stiel bildeten, ließ sie wieder zur Samenbildung kommen. Wie lange diese Selektion bis zu ihrer Zufriedenheit und der erfolgreichen Vererbung auf nachfolgende Generationen dauerte, ist nicht bekannt.

Ihr Enkel Gerald Bandorf führte als Saatguthändler in Sennfeld – bis zur Schließung seines Geschäfts Anfang der 1970er-Jahre – auch Samen dieser Mangold-Haussorte als „Sennfelder Sommer“, zuletzt als „Bandorfs Auslese“ im Sortiment. Der Name „Sennfelder Stiel“ entstand im Volksmund und ist seit etwa 50 Jahren üblich; die Gärtner nennen ihn nur den „Stiel“. Dieses Gemüse des traditionsreichen Gärtnerdorfes Sennfeld ist das einzige nach dem Ort benannte Produkt. Sennfelder und Schweinfurter Bürger kaufen nach wie vor so viel lokalen Mangold, dass sich immerhin der Anbau einiger hundert Pflanzen lohnt. Bei einer größeren Nachfrage könnte die Menge von den drei Gemüsebauern problemlos vergrößert werden.

Geschmack des Passagiers

Der Geschmack unterscheidet sich erheblich von dem handelsüblicher Sorten mit ihrer kräftigen Herbe und dem etwas dumpfen Geruch. Der Mangold Sennfelder Stiel zeichnet sich nicht nur durch seinen breiten weißen Stiel und sein hellgrünes Blatt aus, sondern vor allem durch den feinen, milden Geschmack, mit einer hauchzarten süßlichen Note, sowohl des Stiels als auch des hellgrünen Blattes, weshalb diese Sorte auch Kinder gerne essen. Zudem ist das Blatt sehr zart in der Struktur, der Stiel hingegen ist fest und knackig. So lässt er sich gut stifteln oder auch in andere Formen schneiden.

Traditionell werden in Sennfeld die Stiele des Mangolds in Stücke geschnitten, blanchiert und in einer mit Schweineschmalz zubereiteten Mehlschwitze angerichtet. Abgeschmeckt wird mit Sahne, Sauerrahm oder Essig. Dazu serviert man Mehlklöße und gekochten geräucherten Schweinebauch.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Ein humoser, leichter Boden kommt der Pflanze sehr entgegen. Sie ist allerdings durstig und speichert in ihren Stielen relativ viel Wasser, bedarf also einer ausreichenden Wasserversorgung. Die Ernte erfolgt durch Abbrechen der äußeren Blattstiele, sie treibt von innen heraus neue nach, so dass eine Pflanze mehrfach beerntet werden kann.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/mangold_sennfelder_stiel

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