

Landlust

Die schönen Seiten des Landlebens

September/Oktober 2014 | 4,00 €



Mit Hopfen und Malz
Die Gärtnerstadt in Bamberg
Im Zweitakt unterwegs

SONNENFÄNGER



DIE GÄRTNERSTADT IN BAMBERG





Gartenbau hat im oberfränkischen Bamberg eine lange Tradition. Samen, Gemüse, Kräuter und vor allem Süßholz machten die Gärtner einst weithin bekannt. Heute ist in der Gärtnerstadt vieles noch immer so, wie es einmal war.





Die Mauer zwischen den Hausgartenstreifen speichert die Wärme für die Frühbeetkästen und trennt die Gartenflächen voneinander ab.



Sorgfältig müssen die wertvollen Süßholz-wurzeln ausgegraben werden, damit sie nicht verletzt werden. Sebastian Niedermaier zeigt, wie es geht.

Mitten in Bamberg gibt es eine versteckte Sehenswürdigkeit zu entdecken: die Gärtnerstadt. Ringförmig umschlossen von kleinen, dicht aneinandergebauten Häusern liegen die 4,3 Hektar großen Hausgartenflächen der Gärtner. Das Stadtviertel ist nur wenige Schritte von der historischen Altstadt entfernt und zählt mit zum Weltkulturerbe.

Seit dem Mittelalter

Seit über 600 Jahren wird die Fläche von Gärtnern bewirtschaftet. Einst war der Gartenbau, unterstützt durch die Bamberger Klöster, der wichtigste Wirtschaftszweig der Stadt. Schon früh waren die Produktion und der Handel mit Samen und Gemüse erfolgreich. Gründe dafür waren das milde Klima der Region, die Nähe zum Fluss Regnitz als Wärmespeicher und Transportweg ebenso wie ein vielfältiges Handelsleben. Beste Voraussetzungen boten zudem die leichten, sandigen Böden im Schwemmland der Regnitz, besonders für den Anbau von Wurzelgemüse. Der Boden ist in der obersten Schicht mit Humus angereichert, ab einem Meter Bodentiefe befindet sich reiner Sand. Vor allem Süßholz wurde angebaut. Es war als Arzneipflanze und Süßigkeit begehrt. Im 16. und 17. Jahrhundert war die Süßholzpflanze die wichtigste Kultur und Haupteinnahmequelle der Bamberger Gärtner. Die „süße Wurzel“ machte sie weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt (siehe dazu den Infotext auf Seite 96).

Frühe Ernte

Im Mittelalter waren die Gärtner besonders auf die Produktion von Gemüsesamen spezialisiert. Tonnenweise Zwiebelsamen wurden etwa bis nach England, Ungarn und in die Niederlande verschickt. Als die holländischen Gärtner verstärkt eigenen Samen produzierten, ging der Anbau von Samen in Bamberg zurück.

Wegen des milden Klimas konnten die Gärtner der Stadt schon früh im Jahr, nach dem Dreikönigsfest, mit den ersten Kulturen von Frühgemüse beginnen. Das hat sich bis heute nicht geändert. Salat, Kohlrabi, Blumenkohl, Kraut, Radieschen und sogar Artischocken gedeihen gut, der Spargel ist früher reif als woanders. Frühbeetkästen stehen noch heute an den Steinmauern. Die aus Steinblöcken ehemaliger Klöster und Kirchen gebauten Mauern speichern tagsüber die Wärme und geben sie in der Nacht ab. Früher wurden in den Frühbeetkästen Wirsingköpfe über den Winter in Laub und Stroh eingelagert. Die Gärtner belieferten lokale Märkte, Hofküchen, Bamberger Klöster und Spitäler mit Gemüse, Kräutern und Obst. Am Stadtrand lagen die Felder für den Obstanbau. Unter den Obstbäumen wurde zu jener Zeit Getreide angebaut.

Die Blütezeit

Immer mehr Gärtner ließen sich in Bamberg nieder. Als die Stadt im Zuge der Industrialisierung 1844 einen Bahnhof bekam, konnte nun auch frisches Gemüse in weiter entfernte Städte geliefert werden. In der Blütezeit der Gärtnerstadt, im 19. Jahrhundert, bauten 540 Gärtner mit ihren Familien auf dem historischen Gebiet Gemüse, Blumen und Kräuter an. Heute sind es noch 18 Gartenbaubetriebe, teilweise bereits in der sechsten Generation.

Vom Beet in den Laden

Einer von ihnen ist der Bio-Gemüsebetrieb von Sebastian Niedermaier. Auf dem Gartenland direkt hinter dem Haus kultiviert der Gärtnermeister Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, Zuckermais, Möhren und Bohnen. Das Gemüse verkauft er in seinem kleinen Hofladen. Der Kunde erhält frische, saisonale Produkte. Nachschub kommt direkt vom Feld, aus dem Gewächshaus oder aus dem Felsenkeller, einem kühlen Lageraum unter dem Haus. Wie andere seiner Kollegen auch bietet Sebastian Niedermaier regionale Sorten an. Zum Beispiel das „Bamberger Hörnla“, eine kleine hörnchenförmige Kartoffel. Seit vier Jahren pflegt er zusammen mit seinem Vater Michael eine



1



2



3



4

1. Das Bamberger Hörnla ist eine Kartoffelsorte, die nur hier angebaut wird.
2. Ebenfalls ein lokaler Sortentyp ist der Bamberger Knoblauch. Er hat große Zehen und ein feines Aroma.
3. Im Herbst werden im Sortengarten des Gärtner- und Häckermuseums alte Bohnen-Haussorten gepuht. Die rot-braune 'Rudolph' ist eine davon.
4. Die Haussorten sind von Generation zu Generation weitergegebene Familienschätze der Bamberger Gärtner.
5. Gertrud Leumer erntet in ihrer Kräutergärtnerei „Mussärol“ alle für den „Wurzbüschel“ notwendigen Kräuter.
6. Markttag mitten in der Bamberger Innenstadt: Am „Grünen Markt“ werden auch Gemüse und Blumen aus der Gärtnerstadt angeboten, täglich außer sonntags von 7 bis 18 Uhr.



5



6

SÜSSHOLZ

Die „süße Wurzel“ *Glycyrrhiza glabra* war für die Bamberger Gärtner im 16. und 17. Jahrhundert eine Haupteinnahmequelle. Die weitläufig in der Erde verzweigten Süßholzwurzeln wurden bis drei Meter tief ausgegraben. Das sorgfältige Ausgraben der Wurzel war in dieser Zeit eine wichtige Aufgabe bei der Gärtner-Meisterprüfung. Verkauft wurden die Wurzeln in geflochtenen Ringen von etwa 20 Zentimeter Durchmesser. Die Wurzelasläufer der mehrjährigen Staudenpflanze wandern unterirdisch viele Meter weit und bilden am Ende eine neue Pflanze, ähnlich wie bei Erdbeeren. Für angrenzende Ackerflächen konnte das zum Problem werden. Deshalb gab es im Norden von Bamberg eine Anbaufläche, die von drei Seiten durch den Flusslauf begrenzt wurde. Zur weiteren Verarbeitung wurden die Wurzeln gewaschen, getrocknet, zerkleinert und dann gekocht.



ALS ARZNEI ...

Süßholz ist eine alte Arzneipflanze. Die Wurzel enthält den Wirkstoff „Glycyrrhizin“. Er ist für den süßen und typischen Lakritzgeschmack verantwortlich. Zusammen mit den ebenfalls enthaltenen Flavonoiden wirkt er schleim- und krampflösend, entzündungshemmend, aber auch blutdrucksteigernd. In Teemischungen sorgt das geraspelte Süßholz auch heute für Süße ohne Kohlenhydrate. Seine Süßkraft ist 50-mal stärker als Zucker.

Die Süßholzwurzel war schon in der Antike bekannt. In der traditionellen Chinesischen Medizin gehört sie noch heute zu den 50 wichtigsten Heilpflanzen. In Deutschland wurde sie erstmals in der „Physica“, dem Naturheilkundebuch von Hildegard von Bingen, erwähnt. Ein Apothekerhausbuch aus dem 17. Jahrhundert bezeugt ihre Verwendung als Arznei. Der Süßholzanbau ging im 17. Jahrhundert zurück, als ein direkter

Handel über den Seeweg mit Asien möglich wurde. Im 19. Jahrhundert verdrängten Zuckerrohr und Zuckerrübe den Anbau in Bamberg weiter, bis er später zum Erliegen kam.

... UND LAKRITZ

Der eingekochte schwarze Saft wird in unterschiedlich starker Konzentration zu einer Süßigkeit, dem bekannten Lakritz. Früher wurde der eingedickte Saft in eine Talerform gepresst und umgangssprachlich „Bärendreck“ genannt. Kultiviert wird Süßholz heute z.B. in Spanien, Italien, der Türkei und China für medizinische Zwecke und für die Herstellung von Süßwaren.

weitere Tradition: Im hinteren Teil des Gartenlandes bauen die beiden Süßholz an (siehe Infotext links). Für eine rentable Gemüseproduktion reichen die schmalen Anbauflächen hinter dem Haus nicht aus. Zusätzlich haben die Niedermaiers Ackerflächen in der Süd- und Nordflur des Bamberger Stadtgebietes gepachtet. Hier kultivieren sie vor allem Wirsing, Porree und Kohlrabi.

Traditionen pflegen

Die Bamberger Gärtner sind immer schon selbstbewusst und traditionsverbunden gewesen. 1639 gründeten sie ihre eigene Zunft, um ihre Interessen und das Einkommen zu sichern. Nach der Auflösung der Zunft Mitte des 19. Jahrhunderts entstand daraus ein Verein. Benannt nach ihrer geografischen Lage am Flusslauf



Das über 300 Jahre alte „Bild“ in der Fronleichnamsprozession stellt Christus und Maria Magdalena dar. Sie ist die Schutzheilige aller Gärtner.

der Regnitz gab es einen oberen und einen unteren Gärtnerverein. Es waren eingeschworene Gemeinschaften. Sogar das Heiraten zwischen den beiden Gebieten war nicht gern gesehen. Heute werden solche Geschichten mit einem Schmunzeln erzählt, denn längst kommen auch die Gärtnerbräute aus der ganzen Welt. Den oberen und unteren Gärtnerverein gibt es immer noch. Die Gärtner pflegen Traditionen und Bräuche, die das städtische Leben prägen. Einzigartig etwa ist die Fronleichnamprozession, bei der von den Gärtnern sechs blumengeschmückte Heiligen-Figuren durch die Straßen getragen werden.

In der Kräutergärtnerei

Am 14. August eines jeden Jahres strömen besonders viele Kunden in den Hofladen der Kräutergärtnerei „Mussärol“ von Gertrud Leumer. Sie lassen sich für das Kräuterweihfest am 15. August einen „Wurzbüschel“ binden. Je nach Region werden in diesen Strauß bis zu 77 verschiedene Kräuter gebunden und die Kräuter traditionell zu Mariä Himmelfahrt geweiht. Besucher der Kräutergärtnerei entdecken allerlei Topfkräuter und selbst verarbeitete Produkte.



Die birnenförmige Zwiebel hat Samen angesetzt. Dr. Hubertus Habel, Leiter des Gärtner- und Häckermuseums, freut sich über die gelungene Nachzucht dieser Lokalsorte im Sortengarten des Museums.



Der Bamberger Wirsing heißt „Miaschling“. Er wächst vor allem in den von den Gärtnern angepachteten Flächen im Norden des Stadtgebietes.



Im Schaukräutergarten sind über zweihundert verschiedene Heil-, Gewürz- und Duftkräuter zu sehen. Natürlich bietet Gertrud Leumer in ihrer Kräutergärtnerei auch Majoran an. Vom Mittelalter bis weit ins 20. Jahrhundert war Majoran neben Süßholz eine der wichtigsten angebauten Pflanzen. Er wurde zum Würzen für Leberwurst, Bratwurst und Kartoffeln verwendet. Gertrud Leumer hat ihre Kräutergärtnerei nach diesem Kraut benannt: Im Bamberger Dialekt heißt es „Mussärol“. Viele Bamberger Gemüsearten tragen noch heute ihren lokalen Namen, zum Beispiel „Schdadsinäri“ für die Schwarzwurzel oder Keesköhl für den Blumenkohl. Gerne geben die Gärtner und Marktstand-Betreiber den Besuchern dazu Auskünfte.

Eigene Haussorten

Für die Aussaat des Gemüses erntete früher jede Gärtnerfamilie ihren eigenen Samen. Der wurde wie ein Schatz gehütet. Es entstanden viele Haussorten, die den Familiennamen des Gärtners trugen. Zur Vorkeimung wurden die Samen in feuchte Tücher gewickelt und dann eine Nacht in den warmen Kachelofen gelegt oder ins Federbett mitgenommen. Eine Besonderheit unter den angebauten Gemüsesorten ist die birnenförmige Zwiebel. Sie ist geschmacklich milder und süßer. Beim Schneiden lässt sie sich außerdem besser festhalten als eine runde Form. Einige Gärtner bauen diese Zwiebel heute wieder an und verkaufen sie in ihrem Hofladen oder auf dem Bamberger Wochenmarkt.

„Zwiebeltreter“

Die Zwiebel spielte schon immer eine große Rolle im Gemüsesamenanbau. Sie ist historisch so fest verankert, dass die Bamberger den Spitznamen „Zwiebeltreter“ tragen. Und das kam so: Im ersten Jahr wuchsen aus dem Samen kleine Steckzwiebeln heran. Im nächsten Jahr bildeten sich daraus Mutterzwiebeln. Ihr Laub, die Schlotten, mussten die Gärtner im Herbst umtre-

Der „Beggfredla“ ist ein historisches Gartenwerkzeug. Es wird noch heute von einigen Bamberger Gärtnern verwendet, um Unkraut in den Gemüsekulturen kurz unter der Bodenoberfläche abzuschneiden.



Carmen Dechant (rechts) schneidet täglich frische Blumen im Hausgarten ihrer Gärtnerei.

ten, damit die Zwiebel gut abreifen konnte. Im dritten Standjahr zur Blütenbildung war die Samenqualität dann besonders gut und die schwarzen Samenkörner konnten geerntet und verkauft werden.

Der „Miaschling“

Eine weitere Bamberger Gemüse-Besonderheit ist der locker gewachsene Kopf vom Wirsingkohl, der „Miaschling“. Entstanden ist die lockere Kopfform wahrscheinlich durch eine unbeabsichtigte Auslese: Die festen Köpfe wurden alle verkauft, die übrig gebliebenen, lockeren Köpfe gingen in die Blüte über und der Samen wurde für die nächste Aussaat verwendet. Weil das Sonnenlicht auch in das Kopfinnere gelangen kann, ist der „Miaschling“ viel grüner als seine Verwandten mit den dicht geschlossenen Blätterköpfen. Er wird nur auf lokalen Märkten angeboten, für einen weiteren Transport ist er zu empfindlich.

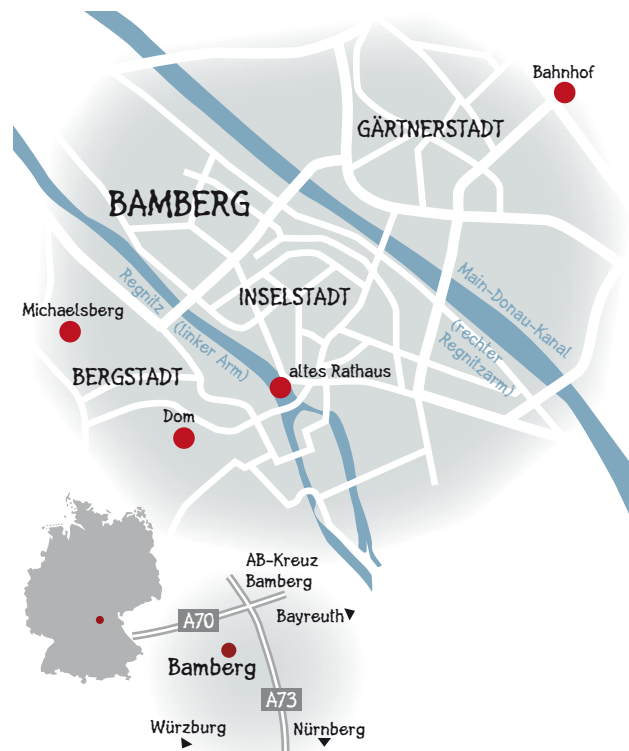
BAMBERG

ist auf „Sieben Hügeln“ erbaut und wird deshalb auch das „fränkische Rom“ genannt. Die Stadt gliedert sich in drei Bereiche: Auf den Hügeln der Bergstadt liegen der Dom, die Alte Hofhaltung und das Kloster St. Michael. Die Inselstadt entwickelte sich zwischen den beiden Armen der Regnitz. Der dritte Bereich östlich des rechten Regnitz-Armes ist die Gärtnerstadt mit ihren Anbauflächen. Die Struktur und die Lage der Straßen und Grundstücke sind noch immer mittelalterlich. Die Fassaden der Häuser und der Schmuck von Brücken und Plätzen wurden jedoch in der Barockzeit umgestaltet.

Wenn er traditionell in der Küche verarbeitet wird, dann wird er wie Spinat durch den Wolf gedreht und zum Schweinebraten serviert.

Sträube vom Feld

Nicht nur besondere Gemüsesorten sind in Bamberg zu Hause. Auf den historischen Gärtnerflächen ist seit dem späten 19. Jahrhundert auch der Anbau von Blumen nachweisbar. Mit der bürgerlichen Ziergartenkultur und der verstärkten Nachfrage nach Blumenschmuck zu verschiedenen Zwecken eröffneten sich für die Gärtner neue Geschäftsfelder. Noch heute sind Zierpflanzen und Baumschulpflanzen wichtige Kulturen in der Gärtnerstadt. So kommen auch täglich frisch gebundene Blumensträube direkt vom Feld in den Hofladen und auf den Bamberger Wochenmarkt.



INFORMATIONEN

EIN RUNDWEG führt Besucher durch die Gärtnerstadt. In der Heiliggrabstraße bietet ein gläserner Aussichtsturm einen guten Blick auf die Wirtschaftsflächen, die sonst verborgen hinter den Häusern liegen. Die Häuser sind von den Gärtnern bewohnt. Neun Gärtnereien mit Hofladen sind außerdem geöffnet und geben Einblick in die versteckten „Hausgärten“.

Seit 35 Jahren befindet sich das **Gärtner- und Häckermuseum** in einem original erhaltenen Gärtnerhaus von 1767. Mitten in der historischen Gärtnerstadt erfahren die Besucher vieles über die Geschichte und die Traditionen des Bamberger Gartenbaus. Im Museum wird auch an die Häcker erinnert, die ehemaligen Weinbauern der Stadt. Sie mussten sich einst vom Weinbau zum Hopfenanbau umorientieren. Brauereien sind noch heute ein wichtiger Wirtschaftszweig in Bamberg. Bekannt ist das eigentümliche Rauchbier. Im Hausgarten hinter dem Museum wachsen verschiedene traditionelle Gemüsesorten. Im Schaugarten werden Regionalsorten aufgezogen.

GÄRTNER- UND HÄCKERMUSEUM

Mittelstraße 34, 96052 Bamberg
Tel.: 09 51/30 17 94 55
www.ghm-bamberg.de
Öffnungszeiten: 1. Mai – 31. Oktober, Mi–So 11–17 Uhr und nach Vereinbarung

TOURISTINFORMATION

Geyerswörthstr. 5, 96047 Bamberg,
Tel.: 09 51/2 97 6-2 00,
www.bamberg.info
Öffnungszeiten: Mo – Fr 9.30 – 18 Uhr,
Sa 9.30 – 16 Uhr, So 9.30 – 14.30 Uhr

INTERESSENGEMEINSCHAFT BAMBERGER GÄRTNER

Alle 18 Gärtnereien sind in der Interessengemeinschaft zusammengeschlossen. Nähere Informationen, Anschriften und Telefonnummern: www.gaertnerstadt-bamberg.de
28. September: Tag der offenen Gärtneriei

■ Text: Ruth Bredenbeck
Fotos: Gerhard Nixdorf (21), Ruth Bredenbeck (1), Dr. Hubertus Habel (1), Abbildung Süßholz: Bock, Hieronymus, Kreuter Buch, Straßburg 1546

