

Obst und Gemüse aus Oberfranken



Inhaltsverzeichnis

Obst und Gemüse aus Oberfranken

- S. 6 Obst und Gemüse aus oberfränkischem Anbau - direkt vom Baum und frisch vom Feld
- S. 10 Grüne Nischen mit Charme - Gärtnerfelder und Streuobstwiesen
- S. 14 Gemüse mit Stammbaum - vom Bamberger Hörnla bis zur birnenförmigen Zwiebel
- S. 19 Im Einklang mit der Natur - alte Kultursorten und junge Ideen
- S. 21 Impressum



Rund ums Jahr ein köstlicher Genuss!

Obst und Gemüse aus oberfränkischem Anbau

direkt vom Baum und frisch vom Feld

Der Obst- und Gemüseanbau hat in Oberfranken eine jahrhundertelange Tradition. Schon Karl der Große erließ Verfügungen, nach denen rund um seine Pfalzen und Königshöfe Obstgärten angelegt werden sollten. Und in den Schenkungsurkunden Kaiser Heinrichs an das Bistum Bamberg werden auch Obst- und Gemüsegärten rund um den Königshof Hallstadt erwähnt. Weitere Verdienste um den Anbau von Obst und Gemüse erwarben sich Geistliche bei der Konfessionen, die Obstgärten anlegten, Wildbäume veredelten und Wein kultivierten ließen, die Bienen hielten und Beobachtungen über Klima und Wetter notierten.

Gewerblicher Obstbau wird vor allem in der Fränkische Schweiz, dem größten zusammenhängenden Kirschenanbaubereich Deutschlands, aber auch in geschützteren Lagen der Hassberge, des Steigerwaldes und des Kulmbacher Landes betrieben. Neben Zwetschgen, Äpfeln und Birnen findet man hier Mirabellen, Quitten und Walnüsse sowie in geschützteren Lagen auch Pfirsiche. Auch in den klimatisch weniger begünstigten Regionen des nördlichen Oberfrankens (Bayreuther Land, Rodachtal, Obermaintal und Fichtelgebirge) gedeihen Obstbäume verschiedener standortangepasster Sorten in offener Streulage. Viele dieser alten Streuobstgärten sind prägende Bestandteile der fränkischen Kulturlandschaft und bieten als wertvolle Biotope Lebensraum für zahlreiche, selten werdende Tier- und Pflanzenarten.

In Bamberg und im Bamberger Land wird seit über 600 Jahren Gemüse jeglicher Art in spezialisierten Gärtnereibetrieben kultiviert. Noch vor rund 100 Jahren zählte man im Stadtgebiet bis zu 700 Gärtnermeister. Inzwischen ist ihre Zahl durch die Konkurrenz dauerhaft verfügbarer Importware deutlich gesunken. Dennoch halten die überkommenen Betriebe mit Stolz an vielen alten Sorten wie dem Bamberger Hörnchen, dem Bamberger Rettich und Wirsing, dem Bamberger Knoblauch und der altüberlieferten birnenförmigen Zwiebel fest. Und die Kunden an den Verkaufsständen in der traditionsreichen Gärtnerstadt oder auf dem Bamberger Gemüsemarkt wissen zu schätzen, dass sie hier stets bestes, saisonal verfügbares Gemüse erntefrisch direkt vom Feld oder sorgsam eingelagert erhalten.

Um Pilgramsreuth im Landkreis Hof, im Fichtelgebirge und auf der Münchberger Platte liegen Oberfrankens älteste Kartoffelanbaubereiche. Schon im ausgehenden 17. Jahrhundert wurden hier Kartoffeln nachweislich feldmäßig angebaut. Und noch heute zeichnen sich die auf besonderen, an verwitterten Urgesteinen reichen Böden wachsenden Kartoffeln dieser Region durch wertvolle Inhaltsstoffe aus. Auf den sandig-leichten Talböden entlang von Main und Regnitz gedeiht Spargel verschiedener Sorten. Neben dem beliebten weißen Spargel mit mildem bis würzig-bitterem Aroma nimmt der Anbau von grünem Spargel zu. Auch hier gilt als typischer oberfränkischer Grundsatz „klein aber fein“, und so verkaufen auch viele Spargelbauern ihre frische Ernte direkt ab Hof an ihre Kundschaft. Rund um die Gemeinde Altendorf im Landkreis Bamberg werden schließlich Kürbisse aller Sorten und Formen gezogen. Aus der spezialisierten Sonderkultur hat sich mit der Zeit ein absolutes Alleinstellungsmerkmal entwickelt, das ein ganzes Dorf zusammenschweißt. Und das Altendorfer Kürbisfest am ersten Oktobersonntag lockt inzwischen jedes Jahr tausende Besuchern mit leckeren Spezialitäten rund um die gelbe Feldfrucht.





Gesunder Genuss!

Grüne Nischen mit Charme

Gärtnerfelder und Streuobstwiesen

Sonnengereiftes Obst und feldfrisches Gemüse - wer kann da widerstehen. Gärtner und Obstbauern aus Oberfranken verkaufen ihre Spezialitäten gerne direkt ab Hof oder auf den regionalen Bauern- und Wochenmärkten. So kann man hier die Jahreszeiten ganz unmittelbar genießen, denn zum Verkauf kommt nur, was unmittelbar im eigenen Garten oder auf dem eigenen Feld gewachsen ist.

Oft werden Obstbaubetriebe und Gärtnereien schon über viele Generationen in der selben Familie weiter vererbt. So steckt in so mancher Obstanlage, aber auch in der sorgsamem Art und Weise, mit der unsere Gärtner ihre Gewächshäuser und Felder bestellen, viel alt überkommenes Wissen um ertragfähige und robuste Wirtschaftssorten, eine konsequente Fruchtfolge, den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit wie um Wind und Wetter. Neben alten Streuobstbeständen wird Kern- und Beerenobst auch in Plantagen kultiviert. Neben Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Pfirsichen und Quitten werden vor allem Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren sowie manchmal auch Kulturheidelbeeren angeboten. In den Gärtnereien unterscheidet man die frischen Frühjahrs- und Sommergemüse wie Radieschen, Rettiche, Kohlrabi, Gurken, Salat, Spargel, Brokoli, Tomaten und Zucchini von den lagerfähigen Wintergemüsen wie viele verschiedene Sorten an Rüben, Kohl und Kartoffeln.

Bei so viel voll gereifter Auswahl wird es im fränkischen Obst- und Gemüsejahr nicht langweilig. Das weiß auch der Kunde zu schätzen. Denn viele wollen wieder die Jahreszeit auf dem Teller schmecken und greifen deshalb ganz konsequent zu regionalen Produkten. Und auch in der Gastronomie ist inzwischen ein neuer Trend spürbar, der die Regionen und ihre kulinarischen Traditionen in den Mittelpunkt stellt. So überzeugt jenseits des globalen Mainstream der gute Geschmack frischer und reifer Ware. Und sorgsamem Wirtschaften, das nicht Masse sondern Qualität in den Mittelpunkt stellt, erfährt eine neue Wertschätzung.

Übrigens haben wir in der Genussregion Oberfranken unsere kulinarischen Wurzeln vollständig erforscht. In einem weltweit einmaligen, aus LEADER-Mitteln der Europäischen Region geförderten Projekt wurden über 300 Datensätze unter der Internetadresse „www.genussregion-oberfranken.de“ zusammengetragen und sorgfältig dokumentiert. Darunter finden Sie auch viele Informationen zu alten Obst- und Gemüsesorten aus unserer Region. Und als besonderen Service bieten wir Ihnen dazu zahlreiche Rezepte zum Ausprobieren. Ob Bumberskraut, Schlotterbrüh oder Stingel - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Überraschende Vielfalt



Gemüse mit Stammbaum

vom Bamberger Hörnla bis zur birnenförmigen Zwiebel

Obst- und Gemüseanbau prägen Oberfranken seit Jahrhunderten. Kein Wunder, dass sich hier auf so manchem Acker und in vielen Gärten noch alte Kultursorten mit jahrhundertlangem Stammbaum erhalten haben, die es anderswo nicht mehr gibt. Neben der Fränkischen Hauszwetschge wachsen und gedeihen bei uns z. B. Birnen, wie die Köstlichen von Charneu oder Clapps Liebling, der roten Eiserapfel, die Sternrenette, der Prinz Albrecht - Apfel, die Konstantinopler Apfelquitte und viele weitere gute Wirtschaftssorten mit wohlschmeckenden Früchten voller Biss und Eigenart.

Aber auch unser Gemüse ist häufig von altem Adel! Das Bamberger Hörnla z.B., eine kleine, festkochende Kartoffelsorte, die nur von Hand kultiviert wird, gelangte um 1850 in die Region und wurde viele Jahre nur noch von einigen wenigen Gärtnern angebaut. Von Feinschmeckern hoch geschätzt wird auch die Schwarzblaue, eine uralte Kartoffelsorte aus dem Frankenwald, die es nur noch aus einigen Liebhaberzuchten zu kaufen gibt. Und im Fichtelgebirge und Hofer Land blickt der Kartoffelanbau insgesamt auf eine über 300 jährige Geschichte zurück.

Der Bamberger Rettich ist eine echte Rarität. Er wird bereits im Frühsommer erntereif und entwickelt bei genügender Bodenfeuchte eine charakteristische, nicht zu intensive Schärfe. Auch unser Spitzwirsing gehört zu den frühreifen Sorten. Seine mittelgroßen, locker gewachsenen Köpfe von charakteristisch spitzer bis herzförmiger Gestalt entwickeln ein unvergleichlich zartes Blatt bei überraschend mild-würzigem Aroma. Spitzwirsing gibt es nicht im konventionellen Handel, sondern nur bei einigen Gärtnern in Bamberg und im Bamberger Land zu kaufen. Unsere typischen birnenförmigen Zwiebel und der kleine, aber intensiv aromatische Knoblauch überzeugen durch ihren mild-süßen bis intensiven Geschmack und passen zu vielen alt überlieferten Gerichten. Nicht zu vergessen schließlich das Süßholz, eine Pflanze aus der Familie der Hülsenfrüchtler, die meterlange, leicht nach Lakritze schmeckende Wurzeln ausbildet und schon vor Jahrhunderten im Bamberger Land angebaut wurde. Inzwischen experimentieren Metzger, Köche und Pralinenmacher mit ausgefeilten Spezialitätenrezepturen, um das Süßholz bei uns wieder heimisch zu machen.

Aber auch Steckrüben oder Stängel, alle Sorten an Kohlgemüse, Lauch, Rote Rüben, Sellerie und vieles mehr werden von unseren Gärtnern oft aus alten Sorten vermehrt und sorgsam kultiviert. So haben sich in Oberfranken in Sachen Obst und Gemüse noch viele Schätze bewahrt, die unsere überlieferte Spezialitätenküche auszeichnen. Und die bietet über das Jahr verteilt so viel Abwechslung, dass man sich immer wieder auf neue Genüsse freuen kann.



Im Rhythmus der Jahreszeiten





Im Einklang mit der Natur

alte Kultursorten und junge Ideen

Die Kulturlandschaften Oberfrankens werden in allen Regionen noch von wertvollen Streuobstbeständen geprägt. Darunter versteht man alte Pflanzungen an hochstämmigen Bäumen verschiedener Obstarten, Sorten und Altersstufen, die an Ortsrändern auf Wiesen, Feldern, in Hainen und an Böschungen sowie an Wegrändern und an Straßen in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen „gestreut“ stehen. Viele dieser alten Streuobstgärten haben sich mit der Zeit zu echten Biotopen entwickelt und bieten Lebensräume für selten werdende Tier- und Pflanzenarten. Zudem sind ältere Streuobstbestände häufig Genreservoir für überlieferte Lokalsorten, die im Plantagenanbau längst nicht mehr als rentabel gelten. So spiegeln die Streuobstgärten häufig auch altes Wissen um eine gute Standortanpassung der ausgewählten Sorten, die auch mit schwierigen klimatischen Verhältnissen zurechtkommen und gegen viele Krankheiten resistent sind. Als Kriterien der Wirtschaftlichkeit bei alten Obstsorten galten schließlich Fragen der Haltbarkeit und Verwendung. So sollten Äpfel und Birnen bei traditionellen Lagerbedingungen im Keller möglichst bis ins Frühjahr haltbar sein; so unterschied man zwischen frisch verzehrbaren Sorten, Koch- und Backobst, Sorten, die sich zum Entsaften, Mosten und Brennen eignen und vieles mehr. Verschiedene Wildapfel- und -birnensorten oder auch der inzwischen seltene Speierling wurden zudem aus Geschmacksgründen gerne als Beifrucht zum Mosten und Brennen verwendet.

Charakteristisch für ältere Streuobstbestände sind großkronige Hochstammbäume auf extensiv genutzten, bunt blühenden Wiesen oder an Wegrändern. Während und vor allem auch nach der Obstblüte finden viele Bienen- und Hummelarten, Schmetterlinge, Käfer und andere Insekten auf blühenden Streuobstwiesen ein reiches Nahrungsangebot, das auf der intensiv genutzten Feldflur immer mehr zurück geht. Nach Schätzungen des Bund Naturschutz kann ein einzelner Apfelbaum mehr als 1000 Arten an Bienen, Hummeln, Wespen, Hornissen, Käfern, Schmetterlingen und Fliegen beherbergen. Auf einer kräuterreichen, bunten Obstbaumwiese, die als solche bereits Seltenheitswert besitzt, sind es dank des Verzichts auf Spritzmittel, Mineraldünger und eine mehrfache Mahd mindestens 5000 - 6000 verschiedene Insektenarten. Dazu kommen bis zu 40 Vogelarten, von denen Wiedehopf, Steinkauz, Wendehals und Ortolan inzwischen auf den Lebensraum Streuobstwiese als Refugien angewiesen sind. Auch weitere Kleintierarten wie Haselmaus, Siebenschläfer, Marder, Iltis, Igel und Fledermaus finden im Lebensraum Streuobstwiese ideale Lebensbedingungen, die die Fortexistenz dieser Arten sichern.

Im fränkischen Streuobstanbau dominieren neben Süßkirschen in der Fränkische Schweiz vor allem Äpfel sowie Birnen, Zwetschgen und Mirabellen. Nur ein geringerer Teil der vorhandenen Gärten wird aber noch tatsächlich wirtschaftlich genutzt und entsprechend gepflegt. So hat Streuobst bei vielen Verbrauchern oft keinen Stellenwert im Vergleich zu makellos gleichförmigen Angeboten in den Supermärkten. Allerdings setzen sich u. a. Gartenbau- und Landschaftspflegeverbände sowie die Ämter für Landwirtschaft und der Bund Naturschutz inzwischen massiv für den Erhalt der regionalen Streuobstbestände ein und entwickeln mithilfe staatlicher Förderprogramme neben Pflegemaßnahmen auch Nutzungskonzepte für das anfallende Obst. Typisch ist z. B. die Verwertung von Streuobst zu Fruchtsäften oder auch die Veredlung zu Weinen, Sekt und anderen Spirituosen.



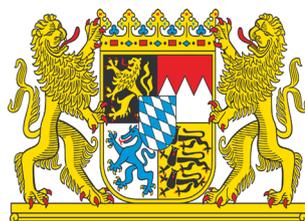
Impressum:

Herausgeber: Verein Genussregion Oberfranken e. V.
c/o HWK für Oberfranken
Dr. Bernd Sauer
Kerschensteinerstraße 7
95448 Bayreuth

Text und Gestaltung: Prof. Dr. Uta Hengelhaupt

Fotos: Genussregion Oberfranken
Martin Bursch, Uta Hengelhaupt

www.genussregion-oberfranken.de



**OBERFRANKEN
STIFTUNG**

gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

