

Geschmack der Regionen

Obst und Gemüse neu entdeckt!



Regionale Spezialitäten aus Erfurt/Thüringen

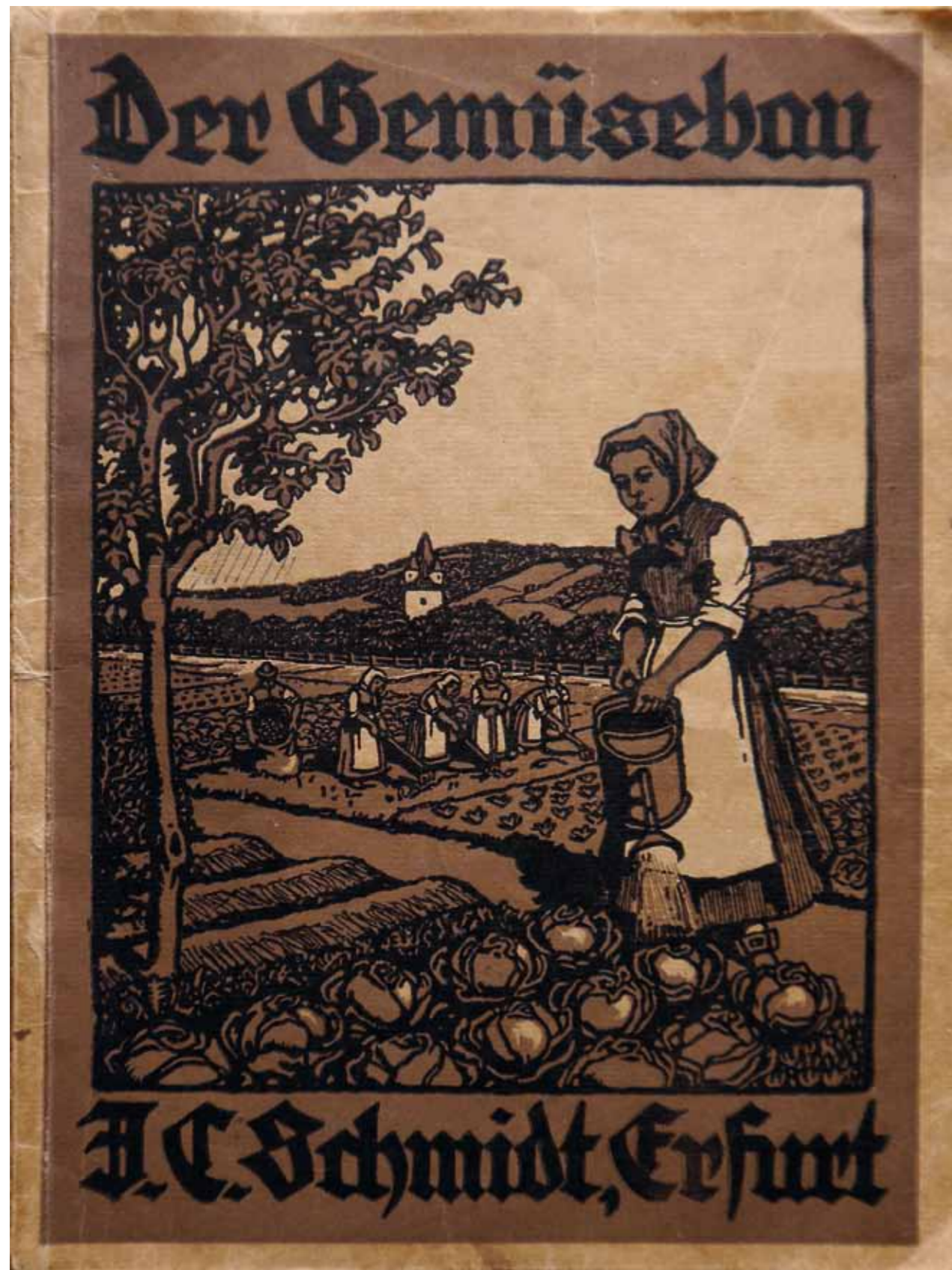


**Deutsches
Gartenbaumuseum**

Begleitbroschüre zur Sonderausstellung „Geschmack der Regionen“ im Deutschen Gartenbaumuseum in Erfurt vom 4. März bis zum 31. Oktober 2018

Inhaltsverzeichnis

Die Region - Erfurt und das Thüringer Becken	3
Der Gartenbau der Region	3
Essen, was wir erhalten wollen	4
Brunnenkresse - einst Erfurter Exportschlager	5
Puffbohnen - fast vergessene Leibspeise der Erfurter	9
Türkine – historische Süßkirsche der Fahner Höhe	13
Der Weimarer Zwiebelzopf – mehr als nur Dekoration	17
Impressum	21



Saatgutkatalog J.C. Schmidt Erfurt Quelle: R. Fischer

Die Region - Erfurt und das Thüringer Becken

Das Thüringer Becken erstreckt sich im zentralen und nördlichen Teil Thüringens von der Unstrut unterhalb von Dingelstädt bis zur Ilm bei Bad Sulza und vom Wipperdurchbruch unterhalb Seegas bis zum Eintritt der Gera bei Arnstadt. Seine Fläche beträgt rund 2700 Quadratkilometer. Das entspricht rund einem Sechstel der Fläche Thüringens. Der Großteil dieser uralten Kulturlandschaft wird vom Flusssystem der Unstrut durchflossen.

Inmitten des Thüringer Beckens liegt die Landeshauptstadt Erfurt. Die Stadt wurde erstmals 742 urkundlich erwähnt und entwickelte sich an einem Kreuzungspunkt wichtiger Handelsrouten. Im Umfeld dieser Domstadt wurden „Küchendorfer“ für deren Versorgung mit vielfältigem Gemüse und Obst gegründet. Martin Luther, der Anfang des 16. Jahrhunderts in Erfurt studierte und predigte, bezeichnete die Erfurter als „des Heiligen Römischen Reiches Gärtner“.

Obst wird heute auf rund 2.400 Hektar angebaut, Gemüse auf rund 1.100 Hektar.

Der Gartenbau der Region

Durch die Vielzahl der Thüringer Residenzen war die Gartenkultur schon seit dem 17. Jahrhundert auf hohem Niveau, während Erfurt als Stadt des Handels seit dem 18. Jahrhundert sich zu einer Hochburg des Erwerbsgartenbaus entwickelte. Der 1685 geborene Erfurter Christian Reichart war ein bedeutender Wegbereiter der Gartenbauwirtschaft in Erfurt und weit darüber hinaus. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelten sich in der Thüringer Landeshauptstadt große „Kunst- und Handelsgärtnereien“ die sich insbesondere der Züchtung und Saatgutproduktion von Gemüse und Zierpflanzen widmeten.

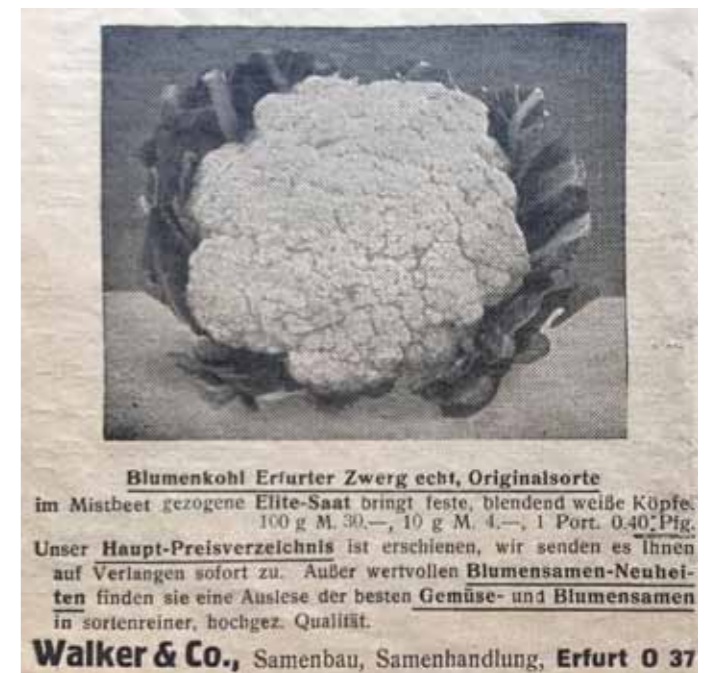
Zu besonderen Spezialitäten des Erfurter Gemüsebaus hatten sich der Anbau von Brunnenkresse und Blumenkohl entwickelt. Die Sorte „Erfurter Zwerg“ galt als erster weißer schmackhafter Blumenkohl. Bei dieser Sorte verhüllten die Blätter die Kohlsprossen fast



Porträt Christian Reichart (1685 - 1775)

Maler: Samuel Beck

Bildquelle: Angermuseum Erfurt, Foto: Constantin Beyer



Anzeige: Erfurter Blumenkohl „Weißer Zwerg“

Quelle: Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

vollständig, so dass Sonnenlicht den Blumenkohl nicht verfärben konnte. Blumenkohl wird auch heute rund um Erfurt angebaut. Die einstige Erfolgssorte „Weißer Zwerg“ wurde durch moderne Züchtungen ersetzt. Immer mehr gefragt sind farbige Blumenkohlvarianten, die es in gelb, lila oder grün gibt.

Am Nordrand der Fahner Höhe wird ein intensiver Anbau von Äpfeln, Süß- und Sauerkirschen sowie Pflaumen betrieben. Der Pfarrer und berühmte Pomologe Johann Volkmar Sickler begründete im 18. Jahrhundert diesen Anbau. Alte Sorten auf Hochstämmen sind auch dort zur Rarität geworden.

Essen, was wir erhalten wollen

Die in dieser Broschüre vorgestellten regionale Spezialitäten wurden ausgewählt von den Mitgliedern des Slow Food Conviviums Weimar-Thüringen.

Der international in 150 Ländern der Erde agierende Verein Slow Food bemüht sich um die Erhaltung der regionalen Koch- und Esstraditionen, dazu gehört die Förderung des Anbaus und die Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Produkten aus der Region. Der Gründer der ursprünglich italienischen Bewegung Carlo Petrini definierte dafür als Maßstab: *Buono, pulito e giusto* – gut, sauber und fair.



Gegründet wurde Slow Food 1989 als Gegenbewegung zu den sich weltweit ausbreitenden amerikanischen Fast Food-Ketten. Heute steht die Förderung der Biodiversität durch die Erhaltung lokaler und regionaler Obst- und Gemüsesorten sowie Tierrassen und deren Verarbeitung zu genussvollen Lebensmitteln und Getränken im Vordergrund.

Neben der Bewahrung der Geschmacksvielfalt, stehen zukunftsfähige Lebensmittel im Focus. Diese entstehen aus Sorten und Anbaumethoden sowie Tierrassen, die die Umwelt schützen, das Bodenleben fördern und die für den Menschen gesund sind.

Zum gutem Essen gehört der Genuss. Slow Food ist der Herausgeber eines Genussführers, in dem Gasthäuser zu finden sind, die sich der regionalen Kochtradition verpflichtet haben. Lokale Bezugsquellen für Obst, Gemüse und Fleisch aus der Region sowie Veredler, wie Bäcker, Käseproduzenten, Metzger oder Winzer werden auf den Internetseiten sowie im zweimonatlich erscheinenden Slow Food Magazin vorgestellt. Inzwischen seltene Sorten und Anbaumethoden sowie Tierrassen, die vom Aussterben bedroht sind, werden in die Arche des Geschmacks aufgenommen. In Deutschland gibt es inzwischen 66 Passagiere. Dazu gehört die Brunnenkresse aus der Erfurter Klinge.

Brunnenkresse - einst Erfurter Export-schlager

In der Erfurter Mundart heißt die Brunnenkresse „Braunkärsch“. Einmalig ist die Kultur in „Klingen“, speziellen Beeten mit fließendem Wasser. Diese Anbaumethode wurde im 18. Jahrhundert im Erfurter Dreienbrunnengebiet von Christian Reichert (1685-1775) entwickelt. Reichart gilt als Pionier des Erwerbsgartenbaus in Erfurt. Als 1808 Kaiser Napoleon in Erfurt weilte, lies er er zwei Erfurter Gärtner nach Versailles reisen, um die bewährte Klingenbaumethode in Frankreich zu etablieren. In den Wasserbeeten, den Klingen, umfließt die Pflanzen Quellwasser von ca. 11 °C. Es friert daher nie ein. An frostigen Tagen wird die Kresse mit speziellen Walzen und Patschen ins Wasser gedrückt, damit die über dem Wasser liegenden Pflanzenteile nicht erfrieren und den Winter frisch-grün überdauern. Die Erfurter Brunnenkresse galt lange als Delikatesse und wurde per Zug und LKW, bisweilen sogar per Flugzeug, in alle großen deutschen Städte geliefert. Blütezeit des Anbaus waren die 1930iger Jahre. In der DDR-Zeit wurden der Klingenbesitz zwangsweise vergenossenschaftlicht. In der 80iger Jahren wurde der Anbau vernachlässigt und die Klingen mit Erde verfüllt. Heute gibt es nur noch eine historische Klinge in Erfurt, sie steht unter Denkmalschutz. Die Nachfahren der alteingesessenen Gärtnerfamilie Fischer bewirtschaften sie im Nebenerwerb. Wie früher wird die Kresse kniend auf Stegen mit bloßen Händen geschnitten. Verkauft wird sie ab Hof und an ausgewählte Gasthäuser in der Region. Die Brunnenkresse aus der Erfurter Klinge wurde 2018 in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen.



Karola und Ralf Fischer bei der Ernte in der historischen Brunnenkresseklinge
Foto: M.F. Schmidt



Historische Brunnenkresseklinge in Erfurt
Foto: M.F. Schmidt



Brunnenkresse wird für den Versand verpackt. Damit sie frisch blieb, wurde sie mit kleingeklopften Eis gekühlt.
Abb. aus Werbeprospekt aus den 1930iger Jahren
Quelle: R. Fischer

Pflanzenporträt

Gewöhnliche Brunnenkresse
 Art: Nasturtium officinale
 Gattung: Nasturtium
 Familie: Kreuzblütengewächse

Die Brunnenkresse wächst in sauberen, fließenden Bächen. Sie gehört zu den Kreuzblütengewächsen wie Rettich, Rucola oder Radieschen und enthält wie diese Senfölglykoside. Diese verleihen der Brunnenkresse ihren markant scharfen Geschmack. Sie fühlt sich im Mund angenehm knackig-frisch an und ist überaus vitamin- und mineralstoffreich.

Die Erntesaison erstreckt sich auf alle Monate mit einem „r“ im Namen. Sie ist eine der wenigen Gemüse bzw. Kräuter, deren Haupterntezeit im Herbst und Winter liegt. Die Brunnenkresse blüht ab Juni weiß.

Nach dem Verblühen bilden sich Schötchen, die leicht geborgen sind, später rot ausreifen und bis zu 60 Samenkörnchen enthalten.

Ver mehrt wird Brunnenkresse über Saatgut und anschließender Vorkultur von Jungpflanzen oder mit Stecklingen.

Amerikanische Wissenschaftler haben 2014 bestätigt, dass Nasturtium officinale eines der vitamin- und mineralstoffreichsten und somit gesündesten Gemüse ist. Besonders hoch ist der Anteil an Vitamin C. Brunnenkresse gilt heute als Superfood, wird außerdem als Heilkräut und für Anti-Aging-Kosmetik verwendet.

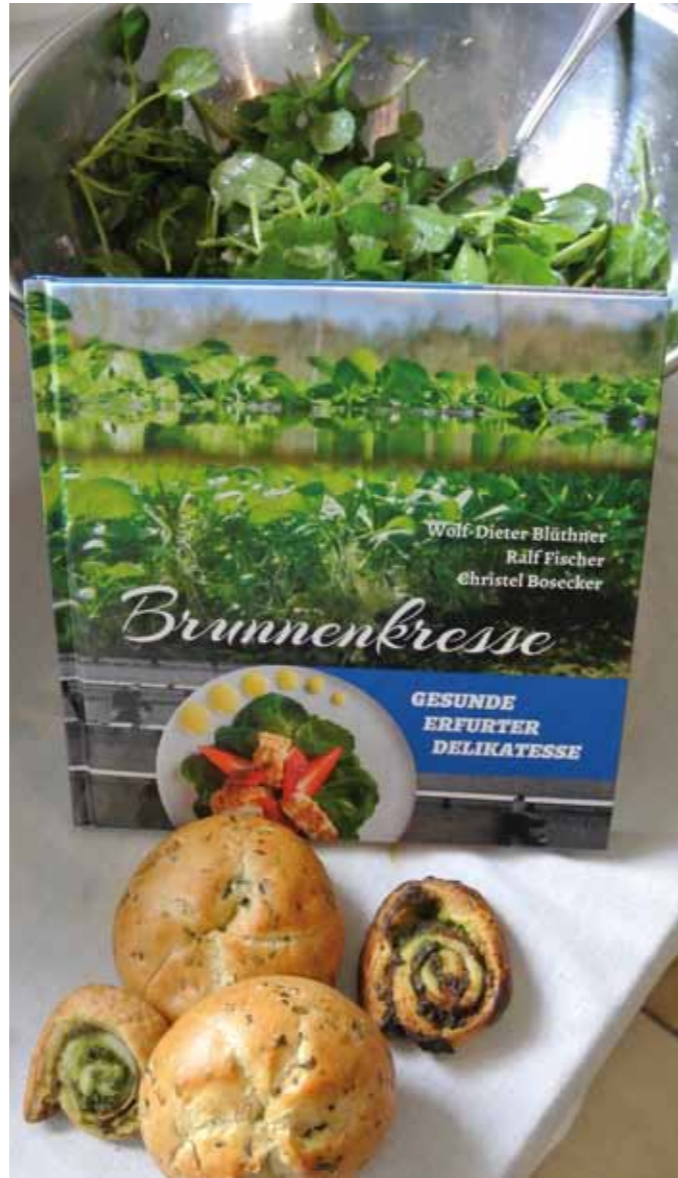
Hofverkauf:

Familie Fischer
 Hochheimer Straße 23
 99094 Erfurt

Telefon: +49 361 222 02 92
 eMail: kontakt@brunnenkresse-erfurt.de

Gasthaus mit Brunnenkresse-Angebot

Gasthaus & Pension »Zur guten Quelle«
 Marienthalstraße 5-7
 99094 Molsdorf



Buchtipp:
 „Brunnenkresse - Gesunde Erfurter Delikatesse“
 ISBN 978-3-937981-64-2

Erfurter Brunnenkressesalat

Familienrezept von Johanna Fischer

Zutaten für 4 Portionen
 500 g Brunnenkresse
 Saft von zwei Zitronen
 1 große Zwiebel
 1 Prise Salz
 4 EL Zucker
 ca. 500 ml Wasser
 2 EL Sonnenblumenöl

Die Brunnenkresse waschen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein schneiden und zusammen mit dem Wasser, dem Saft der Zitrone, Salz und Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Dressing unter die Brunnenkresse heben. Kurz vor dem Servieren das Sonnenblumenöl dazugeben.




Foto: M. Schmidt

Durch gemeinsames Bestellen verbilligt sich der Einkauf

Puffbohnen

Garten-, Dicke oder Große Bohnen

Aussaat von Ende Februar bis Mitte Mai in 30—40 cm entfernte Reihen, mit einem Abstand von ca. 20 cm. In jedes Loch kommen 2—3 Bohnen ca. 5 cm tief. Zur späten Ernte kann nochmals im Juni gelegt werden. Die Beete sind öfter zu hacken und die jungen Pflanzen zu behäufeln. Zeigen sich schwarze Läuse, schneidet man die obersten Triebe der Pflanzen aus. — Kleine runde Löcher in den Saatbohnen stammen von dem Bohnenkäfer her. Keimkraft und Ertrag werden dadurch nicht behindert.



Nr. 1085

Puffbohne

Erfurter volltragende

Allbekannteste Sorte mit reichem Schotenbehang.

125 Gr. M —.35	1 Kilo M 1.60	10 Kilo M 12.—
	50 Kilo M 46.—	

Nr. 1086

Puffbohne

Weißkeimige frühe weiße

Reichtragende, feine, delikate Bohne.

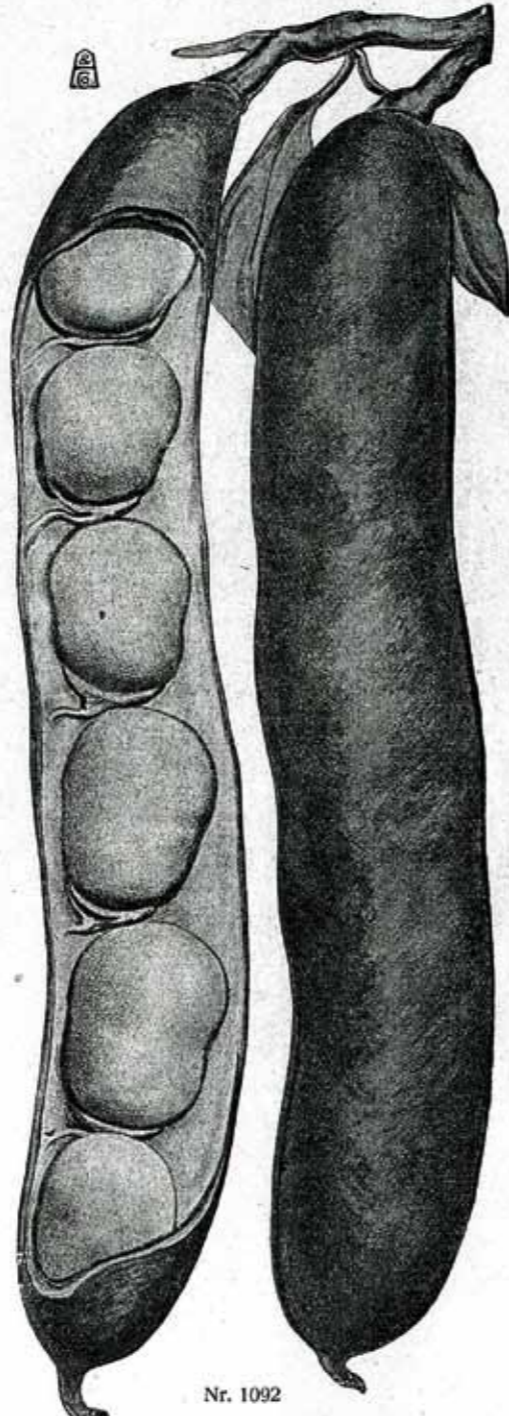
125 Gr. M —.40	1 Kilo M 1.80	10 Kilo M 14.—
	50 Kilo M 55.—	

Nr. 1087

Puffbohne Hangdown

mit langen, herabhängenden Schoten.

125 Gr. M —.50	1 Kilo M 2.20	10 Kilo M 17.—
	50 Kilo M 70.—	



Nr. 1092

Puffbohne Goliath, langschotige Riesen

Sehr ergiebige, empfehlenswerte Sorte. Die extra langen Schoten sind dicht mit zarten Bohnen besetzt.

125 Gr. M —.50	1 Kilo M 2.20	10 Kilo M 17.—
	50 Kilo M 70.—	

54

Auszug aus dem Saatgutkatalog der Firma Adlersaat von 1929

Leider gibt es die Sorte „Erfurter Volltragende“ nicht mehr im Handel oder Anbau.
(Quelle: Stiftung Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt)

Puffbohnen - fast vergessene Leibspeise der Erfurter

Die Puffbohne sieht aus wie eine übergroße Bohne. Über viele Jahrhunderte war die Puffbohne zusammen mit der Erbse die wichtigste Eiweißquelle, vor allem für die arme Bevölkerung. Auf den fruchtbaren Böden rund um Erfurt gedieh die Puffbohne sehr gut. An Bedeutung verlor sie erst im 17. Jahrhundert mit der Einführung der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) aus Mittel- und Südamerika.

Der Beigeschmack „arme-Leute-Essen“ hat sicher auch seinen Teil zur abnehmenden Beliebtheit der Puffbohne beigetragen.

Heute bemühen sich Erfurter Köche wieder darum, die Puffbohne in eine zeitgemäße Küche zu integrieren, denn die heimische Hülsenfrucht galt einst als Leibspeise der Erfurter. „Erfurter Puffbohne“ ist bis heute der Spitzname für gebürtige Erfurter. Im „Erfurter Gärtnerlied“ widmet Wilhelm Schütz 1873 der Puffbohne eine eigene Strophe, der ehemalige Lehrer schrieb sogar ein Puffbohngedicht. Seit einigen Jahren gibt es ein Puffbohnen-Maskottchen aus Plüsch. Jedes neugeborene Kind erhält je nach Geschlecht eine rosa oder hellblaue Plüschpuffbohne als Geschenk der Stadt.

Der Name der Puffbohne entstand übrigens aus Buffbohne als Bezeichnung für eine aufgebuffte also große Bohne. Es gibt weitere Bezeichnungen wie Dicke Bohne oder Saubohne. Puffbohnen sind eine deftige Gemüsespezialität.

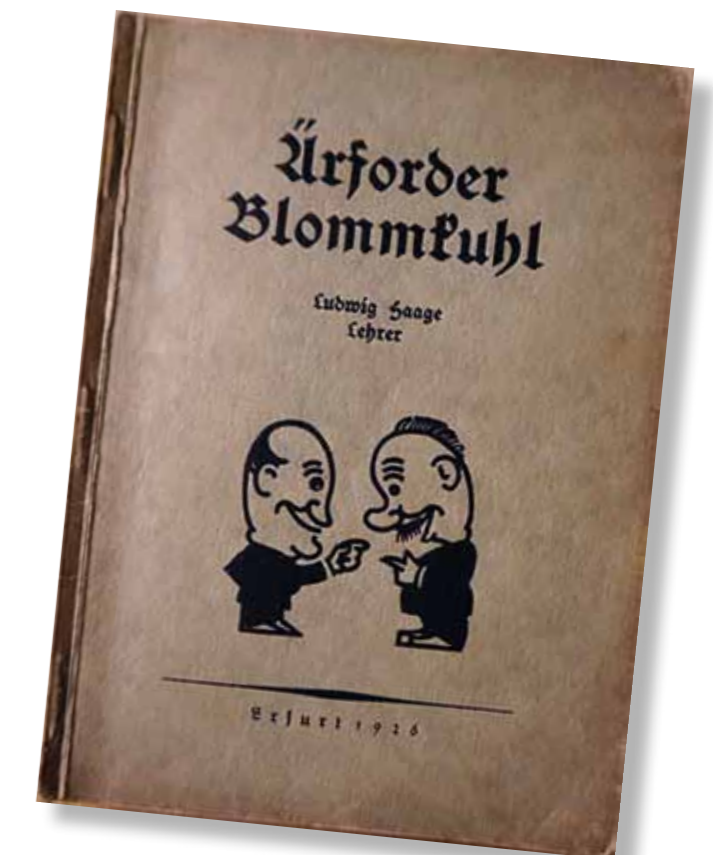
In der Küche werden überwiegend die Bohnenkerne verwendet, am besten frisch oder getrocknet. Auch die ganzen Hülsen können gegessen werden. Allerdings nur, wenn sie sehr jung geerntet werden, denn ältere Hülsen enthalten zähe Fasern. Eine Konservierung ist durch Trocknen, Einfrieren oder Einkochen möglich. Puffbohnen im Handel sind heute oft Importe aus anderen Ländern.

Ärforder Bloomkuhl, Ludwig Haage, Buchtitel von 1926

Auf dem Titel des humoristischen Buches über Erfurter Gartengewächse werden zwei Erfurter mit Puffbohnen-Köpfen abgebildet.



Junge Frau beim Vorbereiten von Puffbohnen, um 1900
Quelle: Stadtarchiv Erfurt



Pflanzenporträt

Puffbohne (Dicke Bohne)

Art: *Vicia faba*

Gattung: Wicke

Familie: Schmetterlingsblütengewächse

Botanisch gehört die Puffbohne nicht zu den Gartenbohnen, sondern zu den Wicken. Im Gartenjahr ist die Puffbohne die früheste Eiweißquelle. Sie ist unempfindlich gegen Kälte und sollte gesät werden, sobald der Boden offen ist – wenn möglich schon ab Mitte Februar/Anfang März.

Puffbohnen lockern den Boden tief mit ihrer Pfahlwurzel. Sie können bis zu 1,50m hoch werden. Durch die frühe Ernte sind sie eine gute Vorfrucht für andere Kulturen. Wie alle Hülsenfrüchte versorgen auch Puffbohnen den Boden mit Stickstoff. Die Hülsen für die Saatgutgewinnung belässt man an den Pflanzen bis sie gänzlich ausgereift sind. Sie sind dann ganz trocken. Je nach Sorte hat man allerdings wenig Zeit, sie zu pflücken, bevor sie aufplatzen und die Kerne zu Boden fallen.



Blühende Puffbohne
Foto: Kristina Bauer



Frisch ausgepulte Bohnenkerne, Foto: Heike Mohr

Puffbohnen-Salat

neu interpretiert von Uta Kotzbauer / DeliCats
Feinkost Erfurt

Zutaten für 4 Portionen

400 g gepuhlte Puffbohnenkerne

2 Frühlingszwiebeln

1 rote Zwiebel

300 g Kirschtomaten

100 g Schafskäse

Salz

Für das Dressing

2-3 TL weißer Balsamico

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz & Pfeffer

4 EL Traubenkernöl

3 Stiele Basilikum

Zubereitung

Die Puffbohnen in Salzwasser 8 - 10 Minuten bissfest garen und abgießen, danach kalt abschrecken. Die Bohnen je nach Reifegrad aus den Hülsen drücken, das ist nur bei vollreifen Bohnen notwendig. Die Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Rote Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Dressing aus Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer mischen und dann das Öl einrühren. Anschließend über die Puffbohnen gießen und 20 - 30 Minuten marinieren lassen. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter aufeinander legen, einrollen und so in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den gewürfelten Schafskäse und das Basilikum unterheben.



Foto: Heike Mohr



Foto: Heike Mohr



Auszug: Türkine, Quelle: Deutsche Obstsorten: Steinobst, VEB Deutscher Landwirtschaftsverlag Berlin

Türkine – historische Süßkirsche der Fahner Höhe

Der Obstanbau rund um die Ortschaften Gierstädt, Klein- und Großfahner hat eine lange Tradition. Als Urvater des dortigen Obstanbaues gilt der Pfarrer Johann Volkmar Sickler, der in seiner Funktion auch Verwalter umfangreicher Ländereien in Kirchenbesitz war.

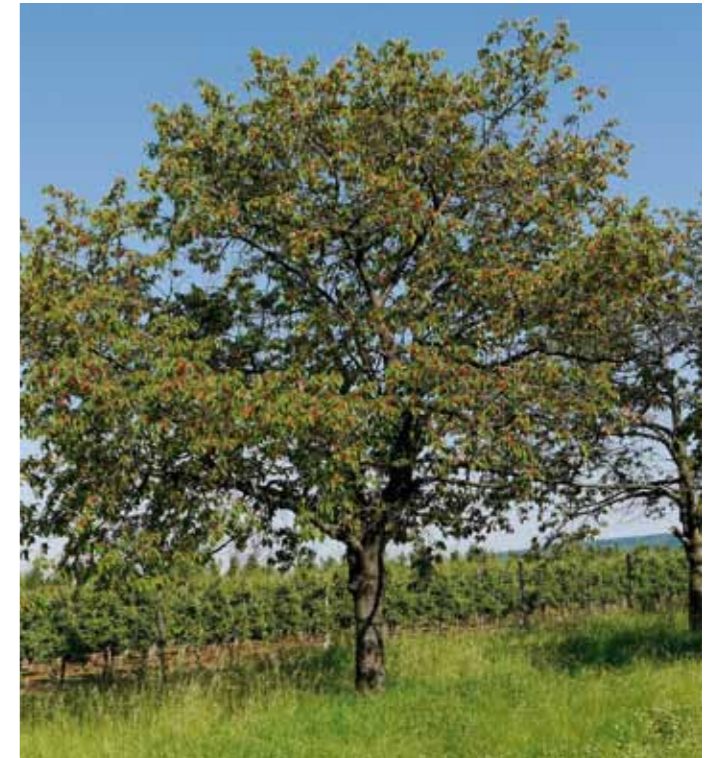
Pfarrer Sickler erhielt im Jahr 1889 Türkine-Edelreiser aus Frankreich, veredelte damit Bäume in der Baumschule des Landgutes und etablierte die Sorte in der Region. Er beschrieb die Türkine ausführlich in seinen 22 Bänden umfassenden Standardwerk 'Der Teutsche Obstgärtner' (15. Bd., Seite 154). Die Türkine war lange die Charaktersorte des Kirschanbaus auf der Fahner Höhe bei Gotha, weil sie den dort vorhanden nahrhaften kalkhaltigen Boden bevorzugt. Außerhalb des Thüringer Anbaugebietes hatte sie kaum eine Bedeutung.

Diese Süßkirsche ist für den Rohgenuss ideal. Leider lässt sie sich nicht gut transportieren. Obstbauern sprechen dabei von einer Glaskirsche, weil die Frucht schon bei leichten Druck auf die Schale verbräunt.

Nach 1945 wurde sie nicht mehr auf der Fahner Höhe angepflanzt. Der Hauptgrund ist ihr auslandender starker Wuchs. Der Kronendurchmesser eines Baumes kann bis zu 6 Meter betragen. Mit heutigen Anbauverfahren und modernen Sorten können auf deutlich weniger Fläche höhere Erträge erzielt werden.

Lange galt die Türkine als verschollen. Der ehemalige Obstanbauer Hans Dieter Wellner hatte 2014 mehrere nicht gerodete Türkinen auf Privatflächen entdeckt.

Der Pomologe Ingo Rintisch aus Herbsleben hat sich zur Aufgabe gemacht, alte Regionalsorten durch Veredlung auf moderne Unterlagen zu erhalten. Er vermehrt heute auch Türkinen. Die alte Kirsche der Fahner Höhe stirbt also nicht aus.



Baum in der Nähe von Großfahner
Foto Heike Mohr



Türkine Süßkirschen Foto Heike Mohr

Anzeige in einer Thüringer Zeitung
aus den 1930iger Jahren
Quelle: Deutsches Gartenbaumuseum

Kirschen der Fahnerischen
Kirschenhöfe sind:

die schönsten,
die schmackhaftesten,
die haltbarsten für Versand.

Prüfen Sie daraufhin unsere Kirschen in der Kofthalle, dann bestellen Sie gewiß
zu unseren billigen Tagespreisen

Probe - Postkolli

bei dem Vorstände unseres Obstbau-Vereins,
Herrn Otto Degenhardt in Kl.-Fahner bei Gr.-Fahner, Herzogtum Gotha.

Pflanzenporträt

Türkine Herzkirsche
(Syn. Flamentiner oder Flämmische Kirsche laut div. Literatur)

Die Türkine ist eine frühe rote und süße Herzkirsche mit gelblich weißem Fruchtfleisch. Sie ist saftreicher, weichfleischiger und hat mehr Süße, als die heute favorisierten Knorpelkirschen. Ihr Saft ist nichtfärbend, hinterlässt also keine Flecken. Der Baum gilt als äußerst starkwüchsig und reichtragend. Die Türkine trägt zuverlässig in der ersten und zweiten Kirschocke Früchte, also bereits Anfang Juni. Die stumpf herzförmige Frucht wird in der alten Literatur als mittelgroß bis groß beschrieben, verglichen mit modernen Sorten ist sie aber eher klein. Das Fleisch wird als „sehr schmackhaft, gewürz- und saftreich und angenehm süß“ beschrieben, besonders, wenn der Baum auf gut gedüngtem Kalkboden steht. Der hoch und quirlig auslandend wachsende Baum kann sehr alt werden, er eignet sich gut für Streuobstwiesen oder als Solitärbaum in einem großen Garten. Beobachtet wurde, dass die Türkinen mit natürlicher gewachsener Krone, gesünder bleiben und bessere sowie schönere Früchte tragen als stark beschnittene Bäume.



Ingo Rintisch, Thüringer Pomologe, Inhaber einer Gärtnerei- und Baumschule in Herbsleben, hat sich die Rettung alter Obstsorten zur Aufgabe gemacht. Er veredelt die Türkine-Reiser auf Vogelkirschunterlagen.

Bezugsquelle Türkine-Jungbaum:
Gärtnerei Ingo Rintisch
Hauptstraße 3
99955 Herbsleben / Thüringen

Telefon: 03 60 41/5 63 56

E-Mail: info@gaertnerei-rintisch.de
Internet: www.gaertnerei-rintisch.de



Die Türkine ist kleiner als moderne Züchtungen, aber viel süßer und aromatischer. Foto: Heike Mohr

Thüringer Kirsch-Tischel (Kirschkpfanne)

Familienrezept von Foodbloggerin
Petra Hermann (www.oberstrifftsahne.com)

Zutaten

1 Liter Milch
Brötchen vom Vortag
3 Eier
250 g Quark
300 g Zucker
250 g Gries
500 g Kirschen
1 Vanillezucker
etwas Zimt
etwas Mandelaroma
etwas Butter
Dauer ca. 2 Stunden ohne Kirschernte

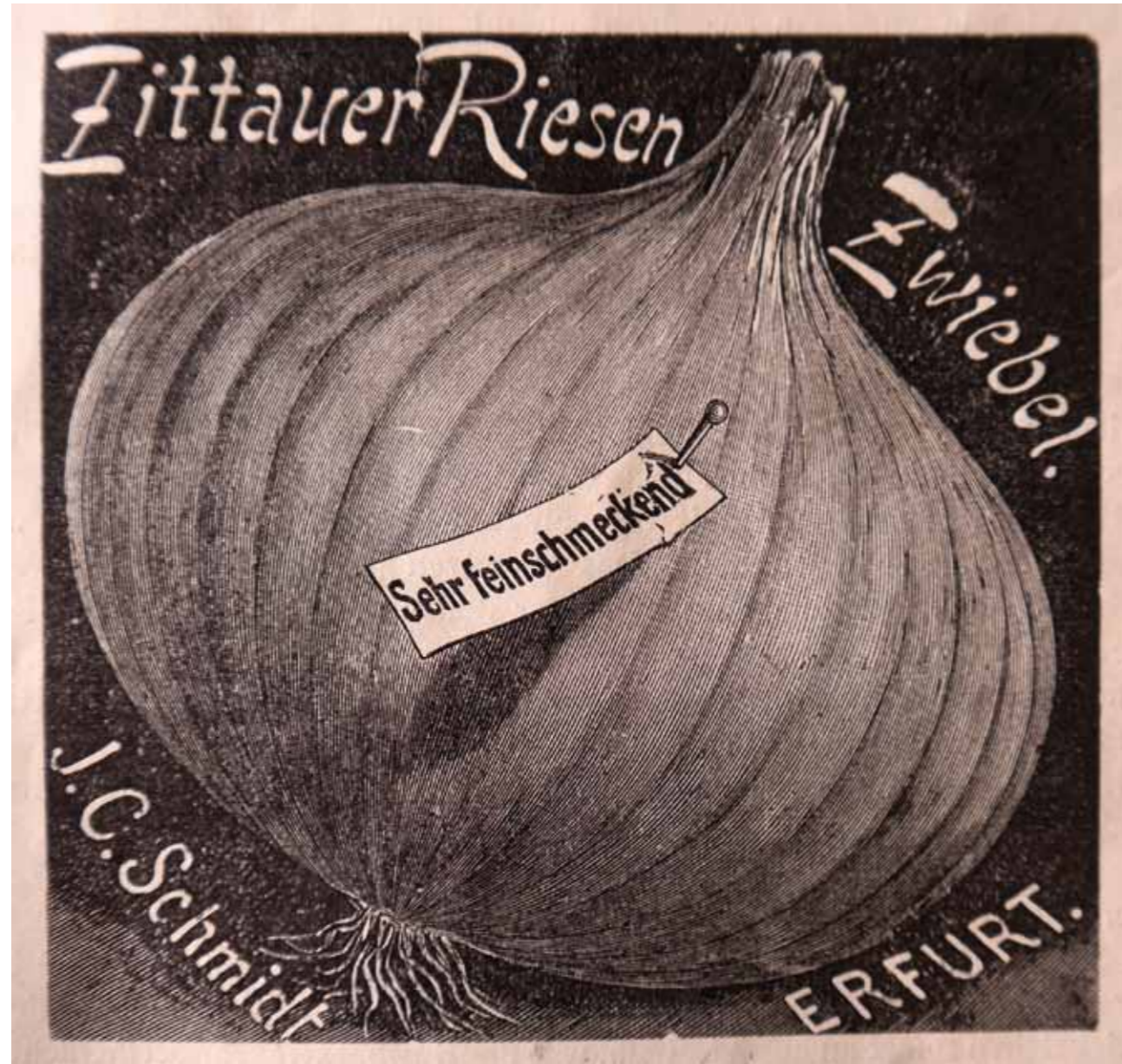
Zubereitung

Aus Milch, Zucker und Gries einen Griesbrei kochen. Den Topf etwas abkühlen lassen und dann Eier, Quark, Vanillezucker, den Zimt und das Aroma einrühren. Die Kirschen von den Stielen befreien, aber nicht entkernen. Die altbackenen Brötchen in Scheiben schneiden. Einige schöne, gleichdicke runde Scheiben beiseitelegen, den Rest grob würfeln. Brötchenwürfel und Kirschen in die Griesmasse einrühren. Eine Auflaufform gut einfetten und alles einfüllen. Oben die Brötchenscheiben auflegen und Butterflöckchen darauf verteilen. Sie werden so goldbraun und schön knusprig. Alles bei 180°C rund 1 Stunde backen. Noch warm essen.

Tipp: Etwas Zimt & Zucker bereit stellen zum Nachwürzen.



Foto: Heike Mohr



Zwiebeln werden bis heute im Thüringer Becken angebaut. Für die Herstellung von Zwiebelzöpfen eignen sich aber nur flache Sorten.

Abb. Saatgutkatalog aus dem Bestand Deutsches Gartenbaumuseum Erfurt

Der Weimarer Zwiebelzopf – mehr als nur Dekoration

In Heldringen wird in der „Diamantenen Aue“ der Unstrut seit dem 17. Jahrhundert Gemüse angebaut und vermarktet. Das Absatzgebiet erstreckte sich vom Vorharz bis zum Thüringer Wald. Bedeutendes Handelsgut der Heldrunger Bauern war die Zwiebel. Für deren hohe Qualität wurden sie anerkennend „Zwiebelkönige“ genannt.

Den größten Teil ihrer Zwiebeln verkauften die Heldrunger Bauern in Weimar. Ihre bekanntesten „Vermarktungsgebilde“ waren die kunstvoll gebundenen Zwiebelzöpfe oder -rispen. Hierfür bevorzugten die Bauern flache Zwiebelsorten wie die „Dresdner Plattrunde“ und die „Braunschweiger Dunkelblutrote“. Erstmals wurde der Zwiebelmarkt zu Weimar 1653 erwähnt. Der Sinn war allerdings ein ganz anderer als beim heutigen Volksfest: Die Bewohner von Weimar deckten sich auf dem Markt mit Zwiebeln und Gemüse für den Winter ein. So versorgte auch der Dichter Johann Wolfgang von Goethe seinen Haushalt mit Zwiebeln. Er hatte eine starke Verbundenheit zum Zwiebelmarkt und der Zwiebel an sich. Goethe war von der positiven Wirkung der Zwiebel auf die Gesundheit überzeugt. Zwiebelzöpfe lies er an seinem Schreibtisch befestigen. Auch sein Haus wurde damit geschmückt. Den Zwiebelmarkt schätzte er wegen seiner Volkstümlichkeit.

Heute ist der Zwiebelmarkt ein großes Stadtfest, auf dem immer weniger Gemüse und Zwiebeln aus Heldringen verkauft werden. Die Zwiebelzöpfe werden mit Trockenblumen verziert und hauptsächlich als Dekoration genutzt. Dabei hat das zopfartige Gebinde viele Vorteile. Es lässt sich platzsparend aufbewahren und die Zwiebeln können nach Bedarf einzeln abgeschnitten werden.

**Der Weimarer Zwiebelmarkt findet traditionell am 2. Oktoberwochenende statt.
Termin 2018: 12.-14.10.2018**



Moderne Deko-Zwiebelzöpfe mit Trockenblumenschmuck.
Foto: Heike Mohr



Familie Pfau in der Weimarer Schillerstraße heute
Quelle: E. Pfau



„Diem“ nennen die Heldrunger diesen kranzförmigen Zwiebelzopf-Stapel. Er wird heute nicht mehr gebaut.
Foto um 1960, Quelle: E. Pfau



Heldrungen's älteste noch aktive Zwiebelbäuerin Elfriede Pfau bindet die Zwiebeln auf stabiles Roggenstroh. Es entsteht eine Zwiebelrispe, die nach unten immer dicker wird. Die Heldrunger sprechen deshalb, anders als in Weimar üblich, nie von Zwiebelzöpfen, denn ein Zopf ist oben dick und unten schmal.
Foto: H. Mohr



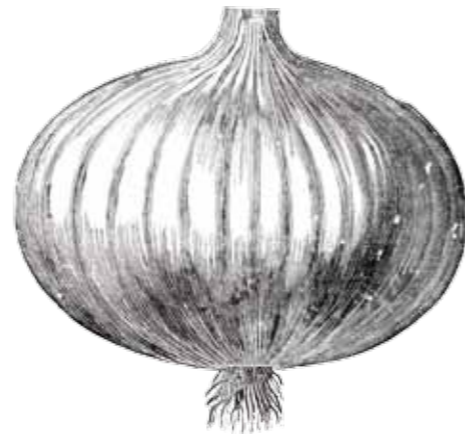
Foto: H. Mohr

Pflanzenporträt Zwiebel

Küchenzwiebel, Speisezwiebel
Art: *Allium cepa*
Gattung: Lauch
Familie: Lauchgewächse

Seit mehr als 5000 Jahren wird die Zwiebel als Gewürz- und Gemüsepflanze kultiviert. Ihren Ursprung hat sie vermutlich in Mittelasien. Römische Legionäre verbreiteten die Zwiebel schließlich in Mitteleuropa. Hier wurde sie schnell zu einer der am meisten verbreiteten Gemüsearten. Auch in der Thüringer Küche ist sie allgegenwärtig.

Im Laufe der Zeit fanden die Menschen heraus, unter welchen Bedingungen die Zwiebel besonders gut gedeiht. Neben einem guten Boden mit hohem Humusgehalt fördern viele Sonnenstunden und trockene Witterung zur Erntezeit ab August die Qualität der Zwiebeln. In Thüringen sind diese Voraussetzungen vor allem in der Nordhälfte zu finden, z. B. in den Gebieten Herbsleben und Heldrungen. Dort sind die Niederschlagsmengen im Regenschatten der Mittelgebirge relativ niedrig. Die einfachste Methode Zwiebeln anzubauen ist das Auspflanzen von Steckzwiebeln. Früher wie heute gilt: Im Sommer oder Herbst wenn zwei Drittel der Schlotten geknickt sind, werden bei trockenem Wetter die Zwiebeln geerntet und anschließend an einem warmen und luftigen Ort nachgetrocknet, bis die äußere Schale gut trocken ist.



Weimarer Zwiebelsuppe

von Theo Stern / Koch Weißer Schwan, Weimar

Für 5-6 Personen

Zutaten

500 g Zwiebeln
200 g Kochsalami in Streifen geschnitten
Bier zum Ablöschen
2 l Rindsbrühe
2 Zehen Knoblauch
1 Flasche Bier
Majoran abgerebelt
Salz

Für die Croutons

Brötchenscheiben
Reibekäse
Butter

Zubereitung

Zuerst die Zwiebeln halbieren und dann fein schneiden. Anschließend die Zwiebeln zusammen mit der Kochsalami glasig dünsten. Den Knoblauch dazu geben und mit andünsten. Alles mit dem Bier ablöschen und mit Majoran würzen. 20 min köcheln lassen. Die Brötchenscheiben in der Butter auf beiden Seiten anbraten, dann mit Reibekäse bestreuen und gratinieren. Dazu die Croutons kurz in den Ofen mit Oberhitze schieben und danach auf der Suppe platzieren.



Foto: Harald Mohr

Slow Food Deutschland e.V. – Für gute, saubere und faire Lebensmittel

Werden Sie Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt!

Antrag unter: www.slowfood.de



Slow Food[®]
Weimar-Thüringen



Impressum

Autoren

Heike Mohr (Erfurt)
Thomas Pohler (Jena)

Wir danken unseren Leihgebern und Informanten Elfriede Pfau, Ingo Rintisch, Hans-Dieter Wellner sowie Ralf Fischer.

Gestaltung und Satz

SCHLOSSBERGMANUFAKTUR BAD BERKA
Dipl. Des. Sabine Müller

sam.grafik@web.de

Herausgeber

Slow Food Convivium Weimar Thüringen
Ein Convivium von Slow Food Deutschland e.V.
www.slowfood.de/weimar

weimar@slowfood.de



Slow Food[®]
Weimar-Thüringen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

