

# Bamberg – die Stadt wo der Gärtner zum Welterbe wurde

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg

*Tief verwurzelt bewirtschaften Bamberger Familien seit Jahrhunderten historische Anbauflächen mitten im Stadtgebiet. Die Altstadt vom Bamberg wurde bereits 1993 in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen. Doch die hohe Dichte historischer Stätten, wie der berühmte Kaiserdom oder das Alte Rathaus, haben Bamberg vor fast 30 Jahren das UNESCO-Welterbe nicht beschert. Ohne die Gärtnerstadt mit ihrem spätmittelalterlichen Charakter wäre Bamberg kein Weltkulturerbe geworden. Seit 2014 zählt auch die Bamberger Gärtnertradition zum immateriellen Kulturerbe.*

**Hinter der Gärtnerstadt steht eine Jahrhunderte alte Tradition. Bamberger Familien bewirtschaften historische Anbauflächen mitten im Stadtgebiet. Die Gärtnerstadt diente seit jeher der Versorgung Bambergs. Heute lässt sich anhand eines Rundwegs viel über die historischen und kulturellen Zusammenhänge erfahren. Die Gärtnerfamilien, die seit Jahrhunderten in ihrem Viertel Gemüse, Kräuter, Obst, Blumen und Sämereien produzieren, tun dies weiterhin.**

Das Viertel ist kein Museum, sondern bis heute ein Wohn- und Arbeitsquartier, auch wenn sich die Zahl der Gärtnerbetriebe stark reduziert hat. Waren es um 1900 noch über 500 Betriebe, sind es heute noch 18 Gärtnereien, die sich unter der Marke „Gutes aus Bamberg“ zusammengeschlossen haben. In der Bamberger Gärtnerstadt wurde bewahrt, was anderswo schon lange verschwunden ist. Wer einmal erleben möchte, wie die Menschen früher gewohnt, gearbeitet und eingekauft haben, sollte durch das Bamberger Gärtnerviertel schlendern. Ein Rundweg verknüpft das Gärtner- und Häckermuseum mit realen Einkaufsgelegenheiten in den Hofläden der Gärtner und lädt auf die Aussichtsplattform Gärtnerstadt ein.



**In der Hofstadt-Gärtnerei bei Carmen Dechant bekommt man neben einer fundierten Beratung viele seltene Kräuter und Pflanzenraritäten. Sie bietet auch Kräuter-Workshops an.**

## Tipp

Die Stadt Bamberg bietet jeden Freitag geführte Touren durch das Gärtnerviertel an. Aber auch auf eigene Faust lässt sich das Viertel problemlos entdecken. Das Tourismusbüro versorgt Besucher mit handlichen Broschüren, die den Rundweg durch das Gärtnerviertel und seine Stationen beschreiben. [www.bamberg.info/stadtfuehrungen/](http://www.bamberg.info/stadtfuehrungen/)

Um 1900 gab es noch über 500 Gärtnerbetriebe in der Stadt. Heute sind es nur noch 18 Gärtnereien.



## Der Segen der alten Haussorten

Seit Jahrhunderten haben die Gärtner in Bamberg nur das Gemüse angebaut, das sie in ihren Hausgärten selbst vermehrt hatten. Dabei hatte jeder Gärtner seine individuellen Haussorten. So entstanden im Laufe der Zeit genetisch eigenständige Lokalsorten, die sich optimal an die Standortbestimmungen der Stadt angepasst haben. Einige dieser Sorten sind bis heute erhalten und wie das Bamberger Hörnla weit über die Region hinaus bekannt. Weit weniger bekannt sind exotisch anmutende Gewächse, die es dank der engagierten Gemüsebetriebe wieder frisch und lokal zu kaufen gibt. Hierzu gehören Bamberger Ingwer, Kurkuma und Süßholz sowie Bamberger Wirsing, Rettich oder die birnenförmige Bamberger Zwiebel.

## An Bord der Arche: Bamberger Knoblauch und Süßholz

Schutz erhalten die alten Gemüsesorten nicht nur von engagierten Gärtnerfamilien, sondern auch durch das internationale Projekt „Arche des Geschmacks“. Die Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit rund 4.700 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die wie der Bamberger Knoblauch unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen würden, oder die wie das Bamberger Süßholz aus der Mode gekommen sind.

**Gemüseanbau mitten in der Stadt: Vorn eine Erdmiete, die über den Winter als Lagerraum für Wurzelgemüse dient, im Hintergrund Salatvarianten für die kalten Monate.**



## Karotte auf zwei Beinen: Bio-Gemüse bei Niedermaier



Sebastian Niedermaier  
ist Gärtner in 13. Generation

Die Gärtnerei Sebastian Niedermaier besteht in 13. Generation. 2012 hat Sebastian Niedermaier auf Biogemüse umgestellt und baut seitdem regionale Gemüsesorten und Bioprodukte an. Wenn am Freitag um 14 Uhr der Hofverkauf beginnt, dann sind es die Stammkunden aus der Stadt und dem Umland, die sich mit dem ökologisch angebauten Gemüse eindecken.

Familie Niedermaier ist seit 400 Jahren Teil der Gärtnerstadt und tief verwurzelt mit den schmalen Anbauflächen. Bis Mai bedient Sebastian Niedermaier seine Kundschaft auch aus der Erdmiete. Hier lagern über Herbst und Winter Gelbe Beete, Rote Beete, Sellerie und Karotten. Bei Niedermaiers darf die Karotte auch mal zwei Beine haben. Bei allem Traditionsbewusstsein konfrontiert er seine Kundschaft gerne mal mit neuen Sorten, wie dem Zuckerhut, der anders als sein Name es verspricht, ein sehr bitterer Salat ist. Auch die Haferwurzel als Alternative zur Schwarzwurzel hat er neu angebaut.

## Historische Gemüsesorten und lokale Spezialitäten

In seiner Ausbildungszeit ist Sebastian Niedermaier viel gereist. Ein Aufenthalt in den USA hat ihm das Züchten genetisch veränderter Obst- und Gemüsesorten vor Augen geführt. Diesen Weg wollte er für seinen Betrieb nicht. Sein Gemüse ist lokal produziert und umfasst rund 60 Sorten. Darunter auch alte Lokalsorten wie Spitzwirsing, Knoblauch und Rettich, die so exklusiv sind, dass sie sich nur noch im Familienbesitz befinden. Auch die alte Bamberger Tradition des Süßholzanbaus, ebenfalls ein Archepassagier, wird hier weitergeführt. Süßholz ist eine struppige Pflanze. Die drei bis vier Jahre alten Seitenwurzeln haben Geschmack und werden geerntet. Die Pfahlwurzel dagegen bleibt immer stehen. In seiner Meisterprüfung, erzählt Sebastian Niedermaier, musste er eine drei Meter lange Seitenwurzel unverletzt ausgraben. Das alte Wissen soll nicht verloren gehen. 1604 war das Süßholz sogar im Wappen der Stadt Bamberg enthalten. Gerade weil in es sich bei der Gärtnerstadt nicht um ein Freiluftmuseum, sondern um eine gelebte Tradition handelt, ist es so empfehlenswert, die Gärtnerstadt bei aller geballter Kultur sowie gastronomischen Verlockungen, die Bamberg zu bieten hat, in eine Stadtbesichtigung einzubeziehen. Jeder Bamberger Gärtner hat eigene Spezialitäten. Obst und Gemüse, Kräuter sowie Stauden und Blumen. Bessere Souvenirs kann man kaum von einer Reise mitbringen!



Sebastian Niedermaier konfrontiert  
seine Kunden auch gerne mit neuen  
Gemüsesorten, hier die Haferwurzel



Bamberger Hörnla



Kurkuma und Ingwer aus Bamberg



Bamberger Süßholzwurzeln



Bamberger Knoblauch