

Wirsing – Miaschling

Brassica oleracea L. ssp. *oleracea* convar. *capitata* (L.)
alef. var. *sabauda* L.
Savoy cabbage

Botanik

Ebenso wie das „Kraut“ in der Bezeichnung „Krautgarten“ pars pro toto für alles „Gemüse“ schlechthin steht, verhält es sich mit der lateinischen Bezeichnung „oleraceus“, die neben dem „Kohl“ ebenfalls summarisch „Gemüse“ bedeutet. Die spezielle Bezeichnung „sabauda“ im botanischen Langnamen verweist auf die oberitalienische Region Savoyen, wo der Wirsing wohl kultiviert worden ist. Krausblättrige Kohlsorten gab es schon in der Antike im Mittelmeerraum, wo sie als Kreuzung aus Palm- und Weißkohl gezüchtet worden sind. Der Wirsing mit seinen blasenartig gewellten Blättern, der auch als Welschkohl bekannt ist, entstand vermutlich erst im Spätmittelalter.

Wie die meisten Kohlarten blüht der Wirsing erst im zweiten Jahr, wofür die vermehrungstauglichen Pflanzen vor hartem Frost geschützt werden müssen. Die durchlebte winterliche Kälteperiode ist jedoch der entscheidende Impuls (Vernalisation) für das natürliche Schossen und die Blütenbildung der Pflanze. Als Langtagpflanze trägt der Wirsing die genetische Information zum passenden Zeitpunkt des Wachstumsbeginns, der an einen „kritischen“ Wert der kürzer werdenden Dunkelphasen der Frühlingsnächte um die April-Mitte gekoppelt ist. Wirsing-Pflanzen, die früh gesetzt und länger kalten Temperaturen unter 10 ° ausgesetzt sind, können wegen dieses ungewollten Vernalisationsimpulses auch schon im ersten Jahr schossen und Blüten ansetzen, was sie jedoch unverkäuflich macht.

Mit einem Vitamin-C-Gehalt von etwa 50 mg/100g liegt er deutlich unter der Gruppe der Winterkohle wie Rosen- und Grünkohl, die mehr als doppelt so hohe Gehalte haben.

Gartenbau

Vergleichsweise frosthart und weniger anspruchsvoll als andere Kohlarten gegenüber der Bodengüte gedeiht Wirsing in ganz Europa. Frühe, im Hochsommer zu erntende Sorten sind jedoch an warme, leichte Böden gebunden. Wegen der besseren Lager- und Transportfähigkeit sind Sorten mit festen, geschlossenen Köpfen besonders weit verbreitet.



Wirsing, Anfang Juli 2013 im Garten des Gärtner- und Häckermuseums.
Foto: GHM / Habel



Ein ungebetener Gast, wohl ein Vogel, hat sich am Wirsing bedient.
Foto: GHM / Habel

Bamberger Gärtnerei

Vermutlich schon im 17. Jahrhundert hier angebaut und vermehrt, exportierten Bamberger Gärtner Ende des 18. Jahrhunderts jährlich drei bis vier Zentner Wirsing-Samen, der die beträchtliche Einnahme von 20 Gulden pro Zentner erzielen ließ. Die historische, vor ca. 200 Jahren angebaute Sorte beschreibt Ernst von Reider wie folgt: „Ein vorzüglich beliebtes, und zugleich theures grünes Gemüse ist der Wirsing, der weiße Wirsing, der Savoien-Kohl. [...] Ich sahe Stauden, die bis 10 Pf. schwer, und deren Herze ganz gelb und fest wie Holz waren.“ Knapp 120 Jahre später haben wir es mit einer gänzlich anders beschriebenen



Der lockere grüne Kopf des Bamberger „Miaschlings“.

Foto: GHM / Habel

Sorte zu tun: „Man wird kaum in Bayern einen besseren zarteren Wirsing [...] essen, wie in Bamberg,“ schreibt der Bamberger Gartenbauingenieur Josef Kindshoven. Das

verdankt der Bamberger „Miaschling“ seinem spitz zulaufenden, sehr lockeren Kopf mit zarten Blättern, die den Rohstoff dieses grünen, wohlschmeckenden Gemüses bilden, das auswärtige Gäste bisweilen ungläubig für Spinat halten. – Zwischen 1821 und 1939 geschah der gemüsehandelsgeschichtlich bedeutende Eisenbahnanschluss Bamberg 1844, der die Abkehr der Gärtner vom überregionalen Saatguthandel und wohl als weiteren wesentlichen Effekt die Genese der heute noch kultivierten Haussorten einzelner Gärtner bewirkte.

Hubertus Habel

Wirsing ...

... im Bamberger Kochtopf vor 200 Jahren

„Wirsinggemüse, bürgerlich.

Für vier Personen braucht man 3 Stauden Wirsing. Schneide denselben, wenn es große Häupter sind, voneinander, und die Torschen [Strünke] heraus, wasche ihn rein aus, und koche ihn im Wasser; drücke ihn alsdann sauber aus und richte ihn in ein Geschirr. Lege in der mitte des Geschirrs eine ganze Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, salze den Wirsing, und reib etwas Muskatennuß daran; sodann nimm 1 Pfund Butter oder Fett in einen Tiegel, mache einen Kochlöffel voll Mehl gelb, und gieß eine halbe Maß guter Bouillon daran; zuletzt wirf auch ein Lorbeerblatt hinein. Laß die Brühe wohl verkochen, seihe sie nachher durch ein Haarsieb an den Wirsing, setze ihn auf das Feuer, und laß ihn langsam einkochen, so wird der Wirsing schön ganz bleiben, recht appetitlich aussehen, und einen guten Geschmack haben. [...]

Will man aber z. B. Schaf- oder Schweinfleisch dazugeben, so siede das Fleisch vorher etwas ab, lege es dann in schöne appetitliche Stückchen geschnitten zu dem Wirsing, und laß sie darin mitkochen, so wird das Gemüse um so kräftiger seyn.

Quellen:

Franke, Wolfgang: Nutzpflanzenkunde, Stuttgart/New York ⁷2007.

Genaust, Helmut: Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen, Hamburg, ³2005.

Heisteringer, Andrea u. a.: Handbuch Samengärtnerei, Stuttgart ²2010.

Kindshoven, Josef: Bamberg, die alte Gärtnerstadt, in: Gartenbauwirtschaft vereinigt mit Deutscher Erwerbsgartenbau, [56]/1939.11./44.

Klietsch, Heinrich/Johann Hermann Siebell: Bamberger Kochbuch, Bamberg 1805.

Pfeuffer, Benigius: Beiträge zur topographischen und statistischen Geschichte Bamberg, Bamberg 1792.

Reider, Jakob Ernst v.: Bamberg's Gartenbau, Leipzig 1821.

Strecker, Lisa: Das grüne Erbe der Bamberger Gärtner: eine Nutzpflanzenstudie über Bamberger lokale Gemüsesorten, Abschlussbericht, Ms., Bamberg/Waldkirch 2011.

Wonneberger, Christoph u. a.: Gemüsebau, Stuttgart 2004.