

# Süßholz – Berühmtheit aus Bamberg

**ALTE GEMÜSESORTEN** In einer kleinen Serie stellen wir traditionelle Gartenfrüchte vor, für die die Gärtner der Stadt Bamberg einst berühmt waren – und wieder werden wollen. Im fünften Teil geht es um das Bamberger Süßholz.

**Bamberg** – In der kleinen Serie über Bamberger Gemüse, die uns von der Pressestelle der Stadt Bamberg zur Verfügung gestellt wurde, geht es heute um Süßholz, das früher wohl bekannteste Erzeugnis unter den Bamberger Feldfrüchten.

Süßholz ist natürlich kein Gemüse und soll auch hier nicht zu einem solchen gemacht werden. In einer Beschreibung der Bamberger Gemüsesorten darf es trotzdem nicht fehlen, denn es hat den Ruf und den Ruhm der Bamberger Gärtner mehr begründet als jedes andere ihrer Erzeugnisse, mehr als selbst die Bamberger Zwiebel.

Der Ruhm strahlt herüber aus den Zeiten, in denen die Bamberger Gärtnerei für ihre Gewürz- und Heilpflanzen und ihre Gemüsesamen bekannt war. Die Herstellung gebrauchsfertigen Gemüses für den Markt schob erst im 19. Jahrhundert diese älteren Produktionsbereiche in den Hintergrund. Der Süßholzanbau war schon lange nicht mehr wirtschaftlich bedeutsam, als er am Beginn des 20. Jahrhunderts ganz zum Erliegen kam.

## „Markenzeichen“ der Stadt

Nur wenige Süßholzpflanzen hielten im Gärtner- und Händlertum die Erinnerung an die große Vergangenheit wach. Dem Museum kann man es gar nicht hoch genug anrechnen,

„... die Süßwurzel, die im Bamberger Land in solcher Menge ausgegraben wird, dass man hochgetürmte Wagen damit beladen sieht.“

Joh. Boemus  
Chronist

dass es damit ein zentrales Kulturgut der Gärtnerstadt für die Zukunft erhalten hat.

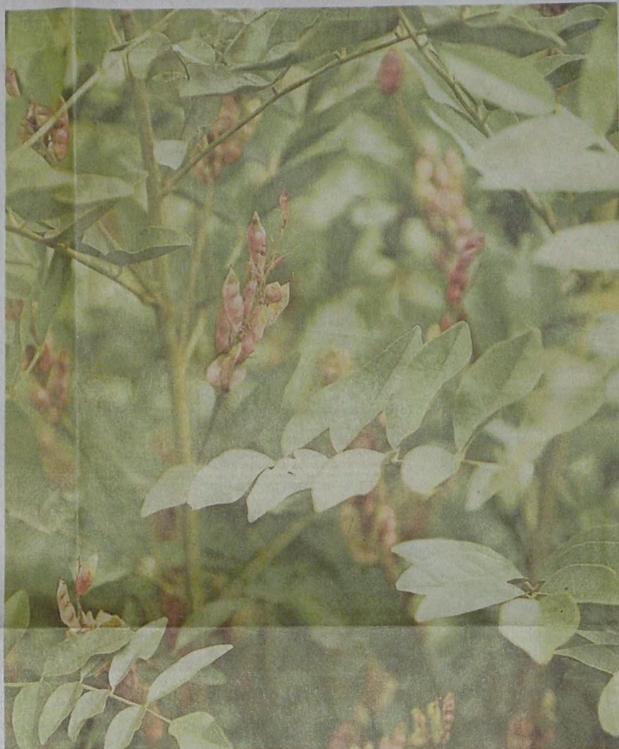
Welche Bedeutung der Süßholzanbau für die Bamberger Gärtner und für die Stadt insgesamt hatte, kann man an der Legende ablesen, nach der das Süßholz nur an den Orten wachse, über die Kaiserin Kunigunde, Gründerin und Schutzheilige der Stadt, zusammen mit ihrem Gemahl, Kaiser Heinrich II., ihren Fuß gesetzt habe.

Daraus darf natürlich nicht der Beginn des Süßholzanbaues noch zu Kunigundes Lebzeiten um das Jahr 1000 abgeleitet werden. Das Süßholz kam gegen Ende des 15. Jahrhunderts nach Mitteleuropa und wurde hier seit etwa 1500 vor allem in Bamberg wohl schlagartig in solchen Mengen angebaut, dass Joh. Boemus schon 1520 schrieb: „Keine Landschaft Deutschlands erzeugt mehr und größere Zwiebeln, keine größere Rüben und Kohlköpfe. Füg hierzu die Süßwurzel, die im Bamberger Land in solcher Menge ausgegraben wird, dass man hochgetürmte Wagen damit beladen sieht.“ Seitdem gibt es so gut wie keine historische Beschreibung der Stadt, die das Süßholz nicht mehr oder weniger ausführlich erwähnt.

Süßholz wurde in dieser Zeit auch in anderen Städten Deutschlands angebaut, doch spielte Bamberg offensichtlich immer die bedeutendste Rolle. Häufig wird auch ausschließlich Bamberg als Anbauort nördlich der Alpen genannt. Dies dürfte auf die besonders günstigen Wachstumsbedingungen im Talgrund des Bamberger Beckens zurückzuführen sein. Die Süßholzfelder lagen alle in der Ebene, bevorzugt unmittelbar am rechten Flussarm der Regnitz.

## Naschware, Wurz- und Heilmittel

Verkauft wurden die Wurzeln und der aus den kurzen, nicht verkaufsfähigen Wurzelstücken durch die Gärtner selbst gesiedete Saft. Verwendet hat man Süßholz zu Arzneizwecken gegen Erkältungskrankheiten und Entzündungen.



Die Süßholz-Pflanze

Fotos: Jürgen Schraudner

Erst in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts bricht der Absatz an Apotheker ein und die Süßigkeitproduktion der Lakritze („Bärenreck“) setzt verstärkt ein. Wir wissen nicht, was in den „ordnungsgemäßen“ Bärenreck kam, vermutet wird im 19. Jahrhundert wegen des Geschmacks Mehl und Holundersaft.

Wir wissen jedoch, was nicht hineingemischt werden durfte: 1694 wurde bestimmt, dass in den Süßholzsäften weder „spanischer Saft“ (eine Form von dunkler Bratensauce) noch „erbsmehl“ (Erbsenmehl) eingegeben werden durfte, um ihn zu strecken und „dadurch dem altsüßigen saft schändlicher nachklang und merkliche abwürdigung zugezogen“ wird.

Die Lakritze wird im Süden Deutschlands noch häufig „Bärenreck“ genannt. Dieses Wort bezeichnete ursprünglich ein Veredelungsprodukt der Lakritze aus der Bamberger Gärtnerei, ein Kleingebäck, eine Art Plätzchen in der Form und Größe eines Talers, das auch als „Bamberger Hirschtaler“ bezeichnet wurde. Die Gärtnerfamilien haben es aus dem eigenen Süßholz selbst hergestellt. Das Rezept war entweder so einfach und geläufig, dass es niemand

festhielt, oder so geheim, dass niemand es herausgeben durfte. Wir wissen jedenfalls nicht mehr, wie die Hirschtaler hergestellt wurden.

## Neubeginn der Süßholzkultur

Die uralte, fast vollständig erloschene Anbautradition aufrecht zu erhalten und in die Zukunft hinüber zu retten, hat sich die Bamberger Süßholzgesellschaft vorgenommen. Sie wurde im Rahmen des Modellprojekts „Urbauer Gartenbau“ 2010 mit dem Ziel gegründet, Produkte aus Bamberger Süßholz als Bamberger Spezialität wieder auf den Markt zu bringen und mit dem Anbau des Traditionsprodukts brach liegende Gartenflächen in der historischen Gärtnerstadt zu reaktivieren.

Aus den Beständen des Museumsgartens wurden erstmals 2009 wieder Jungpflanzen herangezogen und im Folgejahr auf rund 2000 Quadratmeter Fläche ausgepflanzt. Viel Geld musste vorab investiert werden, denn beim Süßholz vergehen vier Jahre bis zur ersten Ernte.

Weil das Wissen um die Feinheiten der richtigen Anbaumethode verloren gegangen ist, kann niemand sagen, welcher Erfolg dem Unternehmen beschieden ist. Doch der Kreis der



Artur Schönmeier, Helfer bei der Süßholz-Gesellschaft, mit Süßholz-Wurzeln

Förderer wächst stetig, die Anbauerfahrungen nehmen zu und an der Entwicklung marktfähiger Süßholzprodukte wird mit Freude gearbeitet.

Nähere Informationen gibt es bei der Bamberger Süßholzgesellschaft, Luitpoldstraße 25, 96052 Bamberg, Telefon 0951/70043880, sowie im Internet unter [www.bamberger-suessholz.de](http://www.bamberger-suessholz.de).