

Das Ulmer Ochsenhorn – eine fast vergessene Köstlichkeit

1. Das Ulmer Ochsenhorn – ein „wiederentdeckter Dinglinger“ im Garten?

Die Rückkehr zu alten Obst- und Gemüsesorten und die Besinnung auf das Ursprüngliche ist heute in. Diversität ist gefragt, und viele wünschen sich die alte Vielfalt robuster Sorten zurück.

Auch in den Museumsgärten des Oberschwäbischen Museumsdorfes in Kürnbach steht die Präsentation und Bewahrung alter Obst- und Gemüsesorten im Fokus.

2015 gelang mit großem Erfolg das erste Mal der Anbau des Ulmer Ochsenhorns – einer alten Rübensorte, die auch in Oberschwaben angebaut wurde. Die Rübe erinnert mit ihrer Größe und ihrer gebogenen Form an das Horn eines Ochsen. Zu verdanken ist dies Kristel Buttschardt vom Kürnbacher Förderverein: Sie betreut die Gärten des Oberschwäbischen Museumsdorfes, interessiert sich sehr für alte Gemüsesorten und hat das Ulmer Ochsenhorn in Kürnbach zum Wachsen gebracht.

In ausgewählten Werken der Gartenliteratur der letzten Jahre zählen die weißschaligen Ulmer Ochsenhörner mit ihren roten Köpfen zu den lohnenswerten Herbstrübenarten.¹

Doch neben ihrem eindrucksvollen Namen und einigen Anbauhinweisen finden sich kaum Informationen über diese Rübe. Wer sich für ihre Ursprünge, ihren Namen und ihre Verwendung interessiert, der wird enttäuscht. Dieser Beitrag soll Licht auf das Ulmer Ochsenhorn werfen.

2. Rüben in Oberschwaben

Ab dem 16. Jahrhundert sind Speiserüben in Kochbüchern als wichtiges Nahrungsmittel belegt² – doch schon Jahrhunderte zuvor, waren Rüben aus der Ernährung der Bevölkerung nicht wegzudenken. Neben Brei und Brot aus Getreide gehörten Kraut und Rüben schon im Mittelalter zu den Hauptnahrungsquellen.³ Die herausragende Bedeutung des Konsums dieser pflanzlichen Nahrungsmittel schlägt sich auch in der Literatur der Zeit nieder – selbst wenn dem Verzehr von Rüben und Kraut schon damals das Stigma eines Armeleuteessens anhaftete. Und das, obwohl auch viele Bauern die „aufgesetzten und eingelegten Rüben“ mit großem Gefallen aßen. Diese literarischen Quellen unterrichten uns auch darüber, dass das Gemüse damals größtenteils als Brei zubereitet wurde.⁴ Im Rahmen der Existenzwirtschaft ist der

Anbau von Rüben, oft in Kombination mit Kohl, Hülsenfrüchten und Salaten, in Gemüsegärten in ganz Deutschland für die Zeit bis 1800 belegt.⁵ Bis zum Einzug der Kartoffel auf die deutschen Äcker und in die deutschen Küchen gehörten die Herbstrüben zu den wichtigsten Hackfrüchten. Sie wurden direkt auf die abgeernteten Getreidefelder gesät und konnten dann bis spät in den Herbst geerntet werden.⁶ Schon im Jahr 1696 schrieb der Schweizer Botaniker Theodor Zwinger: Die Rübe „ist die dritte Ernd der armen Leuthen, welches besseres zu kaufen nicht vermögen, auch sich mit Rüben und Kraut gerne sättigen lassen“.⁷ Diese Bedeutung behielten Kraut und eingesäuerte Rüben für die arme Bevölkerung noch bis ins 19. Jahrhundert.⁸

Für die Küche bevorzugte man Mai-, Sommer- und Herbstrüben.⁹ Alte europäische Mairüben besitzen einen strengen und besonderen Geschmack. Sie sind meist klein, rund und haben gelbes oder weißes Fruchtfleisch. Sie eignen sich für einen Anbau im Frühjahr oder im Herbst. Die Herbstrüben sind etwas größer. Sie kamen in den verschiedensten Größen, Formen und Farben vor, von denen viele im 19. Jahrhundert bekannte Regionalsorten heute vergessen sind.¹⁰ Auch die Bedeutung der Rüben als Viehfutter lässt sich seit vielen Jahrhunderten bestätigen.¹¹

In historischen Quellen fehlt zumeist die genaue Definition der verschiedenen Rüben. Auf dieses Problem wies 1925 bereits der Chemiker Eduard von Lippmann hin. Als Beispiel nannte er unterschiedliche Rübenarten, die vielfach nicht hinreichend unterschieden würden:

Die weiße Edlerübe, *Brassica rapa*, mit ihren Unterarten Mairübe, Herbstrübe, Wasserrübe, Bayerische Rübe usw.

Die Steckrübe, *Brassica napus*

Die gemeine Rübe, *Beta vulgaris*, mit ihren Unterarten Rote Beete, Futterrübe usw.

Der Kohl, *Brassica oleracea*

Der schwarze Senf, *Brassica nigra*

Die Gelbe Rübe, *Daucus rapa*

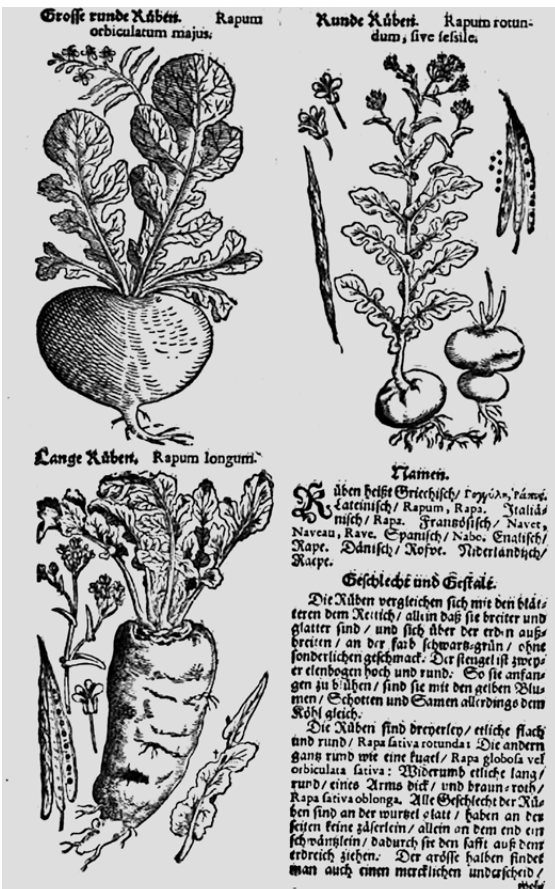
Botanisch zählen die *Brassica* nicht zu den Rüben, sondern zu den Kohlarten.¹² Solange eine Quelle von Rüben im Allgemeinen spreche, sei es laut Lippmann unmöglich zu entscheiden, um welche Sorte es sich handle.¹³

Die Vielfalt der Rüben wie auch die Unklarheit bei Bezeichnungen lassen sich auch in Fischers Schwäbischem Wörterbuch nachvollziehen. Ohne eine Differenzierung handelt es sich bei den Rüben zumeist um die



bairische Rübe als Vesperrübe, die Steckrübe – hier schwedische Rübe und auch gelbe Erdkohlrabe genannt – oder um Stoppelrüben¹⁴ als eine Art Viehfutter.¹⁵ Die schwäbische Bevölkerung kannte aber auch gelbe, weiße und rote Rüben. „Der hat e Gesicht, ma könnt Rübe säe, so dreckt“¹⁶ oder „Der ist z’dumm zum Rübe rupfe“¹⁷, waren gängige Redewendungen. Eine solche Verankerung in schwäbischen Sprichwörtern lässt vermuten, dass das Wurzelgemüse noch um 1900 tatsächlich in aller Munde war.

Die Rübe wird in Fischers schwäbischem Wörterbuch als eine Pflanze definiert, deren Wurzelfrucht Nahrung für Mensch und Tier ist. „Rieb und Kraut“¹⁸ waren ein wichtiger Bestandteil der täglichen Kost der Oberschwaben. Das spiegelt sich auch in weiteren Redewendungen wider?. So war „O ihr liebe Leut, betet, dass’s Rübe geit; Betet au laut, geit’s au e Kraut“¹⁹ in den Oberämtern Lappheim, Ehingen und Saulgau eine geläufige Redensart. Auch in der sonst so üppigen Barockzeit bestand die Kost der oberschwäbischen Bauern größtenteils aus Rüben, Kraut und Mehlspeisen.²⁰ Diese wichtige Rolle der Rüben beschreibt der Pfarrer Jakob Karrer in seiner *Memminger Chronik* noch im Jahr 1805: „Darunter sind die vornehmsten Gattungen und Arten der Weißkohl oder Kopfkraut, mehr auf dem Lande in eigenen Kräutergärten, als in der Stadt, woraus das so schmackhafte Sauerkraut gemacht wird; (...) die gelbe und rothe Rübe, die Runkelrübe, bei uns Kaffeerrüben genannt, weil sie von einigen Familien, den weit schmackhaftern und vielleicht auch gesundern gelben Rüben, als Zuthat zum ächten Kaffee vorgezogen werden“.²¹



Oben: Abbildung einer Steckrübe in Theodor Zwingers *Theatrum Botanicum* (1696), S. 397.
 Unten: Abbildung verschiedener Rübenarten in Theodor Zwingers *Theatrum Botanicum* (1696), S. 383.

Doch wie wurden diese verschiedenen Rübenarten verarbeitet? Im Jahr 1696 beschreibt Theodor Zwinger eine gängige Zubereitungsform: „In den Haushaltungen pflegte man die Rüben einzumachen / damit sie über den Winter können gehalten werden: Man zerschneidet die wolgewaschenen und geschälten runden grossen Rüben mit den Rübhecheln in kleine stücklein; demnach bereitet man einen eichenen Kübel / säuberet den wohl auß / streut Wacholder-beere / Saltz, und ein wenig Kümmel-samen auff den boden darein / demnach thut man die Rüb schnittlein / je eine Lage nach der anderen darein / und allweg ein jede Lage stampfft man ein wenig mit einem höltzernen Stössel / damit sie satt zusammen kommen / und strewet frische Wacholder-beere und Salz darüber. Wenn der Kübel also angefüllet / so giesset man wasser darauff / so lang / biß es ein wenig über die Rüben hergeheth / deckt sie mit einem deckel zu

und läßt sie in dem Keller stehen/ nach vier oder fünf Wochen hebt man an von diesen eingemachten/ und nunmehr saurlichten Rüben in die Küche zu nehmen/ solche mit Speck oder Butter zu kochen/ und zur Speise/ welche vielen angenehm ist/ aufzusetzen.“²²

Auch in Oberschwaben waren Rüben als Kraut oder „Riebekreitle“²³ besonders beliebt.²⁴ Von dieser verbreiteten Form der Zubereitung berichtet auch Michael Buck in seiner Abhandlung über den Medizinischen Volksglauben und Volksaberglauben aus Schwaben. Insbesondere die essbare weiße Rübe würde im Oberland häufig zu den gerne gegessenen Riebekreitle eingeschnitten.²⁵ Dass die Rüben nicht das ganze Jahr gleich gut geschmeckt haben und es verschiedene Formen der Verwertung gegeben haben muss, erschließt sich aus der begrenzten Haltbarkeit des Gemüses. Auch wenn Stoppelrüben bis in den November geerntet werden konnten, galt es, eine möglichst lange Haltbarkeit zu erzielen. Die Rüben wurden in tiefen Gruben überwintert, die bei großer Kälte mit Erde und Stroh isoliert wurden.²⁶ Eine Redensart aus Fischers schwäbischem Wörterbuch lässt vermuten, dass Geschmack und Aussehen der Rüben sich im Laufe des Winters deutlich verschlechterten: „Rüben nach Weihnachten, Äpfel nach Ostern, Mädchen nach 30 Jahren haben den besten Geschmack verloren“. Dem entstehenden Flüssigkeits- und Vitaminverlust versuchte man durch gezielte Verarbeitung und Lagerung entgegenzuwirken. Das Einlegen der Rüben beschreibt auch Joseph von Schirt in der *Medizinischen Topographie des Fürstentums Ochsenhausen* als bewährte Zubereitungs- und Konservierungsmöglichkeit: „Noch habe ich zweier Gemüsearten zu erwähnen, die häufig gepflanzt und ebenso häufig von Einwohnern genossen werden, die Rübe und Kohlkraut. Die erstere wird öfters als Brei mit Wasser oder kleingeschnitten mit einer Buttersoße zur Speise bereitet!- Am gewöhnlichsten aber lässt man sie sauer werden, setzt etwas Kümmel bey, wodurch ihre blähende Wirkung vermindert und ihr Geschmack zum Essen angenehmer gemacht wird.“²⁷

„Eingesäuerte Rüben“ versprachen aber nicht nur dem Bauern eine lange Haltbarkeit seines Gemüses, sondern sie ermöglichten auch den Verkauf auf dem Markt. Schon im Jahr 1765 sind Ulmer Rüben vom Gefäß in einem chur-baierischen Mauth- und Accis-Tarif aufgelistet²⁸ und 1830 beschreibt Michael Dieterich ihren Verkauf und Verzehr in den Städten.²⁹ Um diese Ulmer Rüben soll es im Folgenden gehen.

3. „Lange weiße rothköpfige Ulmer“ Ochsenhörner

Rüben, die nach der Stadt Ulm benannt sind, werden erstmals im Jahr 1561 von dem Schweizer Arzt und Botaniker Conrad Gesner in seiner Abhandlung *über die Horti Germaniae* [Gärten Deutschlands] erwähnt. Der Universalgelehrte empfiehlt die Ulmer Rübe, die auf Feldern und nicht in Gärten angebaut werde und die zur damaligen Zeit noch als Seltenheit galt.³⁰

Auf ihn bezog sich auch der Basler Botaniker Theodor Zwinger 1696 in seinem Werk *Theatrum Botanicum*. Die Ulmer Steckrüben würden neben den Bordtfelschen Steckrüben aus dem Herzogtum Braunschweig, zu den besten Sorten gehören.³¹ Schon 1786 wird die „Ulmer Rübe“ von dem Ökonomen Joachim Georg Darjes als Viehfutter gepriesen: „Weiße Rüben allein genommen, sind ein geringes Mastfutter, denn sie sind zu wässericht. Doch verdienen die ulmer Rüben Aufmerksamkeit“.³² Doch welche Ulmer Rüben? Denn auch von den Ulmer Rüben gab es mehrere. Theodor Lange beschreibt 1897 in seinem Werk zum Gemüsebau und Obstbau zwei verschiedenfarbige Ulmer Rüben: „Ulmer lange, weiße mit grünen oder roten Köpfen“³³. Die Zubereitung einer schwarz-rothen langen großen Ulmer (Rübe) erklärt der Handelsgärtner Meyer 1865 – dabei ist diese Rübe eine *Beta vulgaris* und keine *Brassica rapa*: „Man verspeist diese Rübe nur selten als Gemüse, sondern benutzt sie meistens zu Salat, als Zugabe zu Rindfleisch. Nachdem dieselben gewaschen, weich gekocht und abgeschält sind, zerschneidet man sie in dünne Scheiben, legt diese schichtenweise in ein Gefäß mit verschiedenen Gewürzen: Salz, Kümmel, Fenchel, Koriander, kleingeschnittenem Meerrettig, Nelken, übergießt sie mit gutem Essig und verwahrt sie an einem kühlen Orte, In Dampf abgekocht sind sie aber von viel schönerer Farbe, sowie von besserem Geschmacke“.³⁴

In diesem Beitrag wird der Fokus ausschließlich auf die lange rothköpfige Ulmer Rübe gelegt. Sie hat weißes Fleisch³⁵ und trägt die botanische Bezeichnung *Brassica rapa* ssp. *rapa*. Ab 1900 wird sie, passend zu ihrem langen gebogenen Aussehen, auch als „Ulmer Ochsenhorn“ bezeichnet. Diese Rüben zählen zur Unterart der Herbst- oder Stoppelrüben, die nach der Getreideernte in die Stoppel der Getreidefelder gesät werden.³⁶ Heute haben sie ihre ehemalige Bedeutung größtenteils verloren³⁷, obwohl sie in ländlichen Gegenden bis in die Nachkriegszeit angebaut wurden.³⁸ Spindelförmige, lange Rüben wurden wegen ihrer hohen Ergiebigkeit in

den deutschen Regionen bevorzugt angebaut. Der Rübenwirt Pinckert nennt 1862 unter den empfehlenswerten und ergiebigen Sorten „Ulmer, rothköpfige lange Rüben“³⁹.

Doch woher kommt der Name „Ulmer Rüben“? Unabhängig von der sonstigen Bezeichnung bleibt auffällig, dass die Verbindung zu der Stadt „Ulm“ zumeist als Zuordnungskriterium genannt wird. Ulm ist jedoch nicht nur für seine Rüben bekannt, sondern auch für eine große Vielfalt anderer Gemüsesorten.

Der Schriftsteller Johann Herkules Haid beschreibt die Stadt Ulm und ihre Gartenkultur im Jahr 1786 in seinem Werk *Ulm mit seinem Gebiete*: „Ganz zur menschlichen Nahrung bestimmte Felder sind die eigentlichen Gärtners Gärten, die von solchen gebaut werden, welche die Gärtnerey erlernt haben, und mit einander eine Zunftinnung ausmachen, Es sind über 200 Jauchert Landes, welche von diesen Gärtnern angepflanzt werden. (...) Der Kräuter hingegen giebt es eine Menge, die sie bauen. Nemlich glatter, krauser Endivien, Forellen, Bologneser Salat; weiß Kraut, das besonders zu Sauerkraut eingemacht wird, Butterkraut, Braunkohl, rother Kohl, der zu Salat gebraucht wird, Wersich; Kohlrabi, Bodenkohlraben; Rüben, gelbe Rüben, rothe Rüben; Pastinat, Peterling; Rettich, Monatschwarz- weiß Erfurter- Straßburger- Glasrettich. Schnittling, Lauch, Knoblauch, Rockenbol, Zwiebel. Meerrettich oder Grün; Gurken; Spinat, Mangold, Grünkraut- ; Schefen⁴⁰, Bohnen, Erbsen etc. Vornemliche Pflege geben sie dem Blumenkohl, oder Karviol, und noch mehr den Spargeln, von welchen viele tausende weit und breit weggeführt werden. Ferner bauen sie Artischocken, Süßholz, Anis, Fenchel, Salbey, Koriander, Kerbel, allerley Kresse, Wegwarte, Wermuth, und schon mehr als hundert Jahre Erdbirn und Erdäpfel, oder Tartoffeln. Sie pflanzen aber nicht nur alle diese Kräuter, sondern ziehen auch so vielen Saamen, daß sie damit ins Elsas, an den Rhein, nach Nürnberg, Baiern und Schweiz handeln“.⁴¹

Der große Bekanntheitsgrad der Ulmer Gemüsesorten, der sich in hohen Exportzahlen zeigt, verdeutlicht sich auch in zeitgenössischen Quellen. Insbesondere im 18. und 19. Jahrhundert finden sich „Ulmer Gemüse“ in allerlei Büchern, Zeitschriften und Anzeigen. Beliebt sind die „Ulmer rothe Kopfwiebel“⁴², der Ulmer Blumenkohl, der Ulmer Spargel und „Ulmer süße weiße Mohrrüben“⁴³. Ulmer Gemüse(samen) stand für Qualität. Die Ulmer Gärtner handelten weit über die Region hinaus. Das zeigte sich beispielhaft in der Werbung des

Nürnberger Samenhändlers Andreas Winter aus dem Jahr 1845. Seine Werbeanzeige in der Beilage zur Allgemeinen Münchener Zeitung bewirbt „ganz ächten allergrößten Ulmer Herbstrübensamen“.⁴⁴

Die Beliebtheit der Ulmer Rüben kann in ihren guten Eigenschaften begründet liegen, die schon in den 1830er-Jahren in Landwirtschaftszeitungen beworben wurden. So berichtete ein Professor Weber aus Breslau, dass er schon seit Jahren mit besonderem Vorteil die lange weiße rotköpfige Ulmer Rube kultiviere, die durch eine beachtliche Größe, Stärke, Saftigkeit und einen zarten Geschmack überzeugte.⁴⁵ Bei Rudolf Kull „verdienen den Vorzug die lange weiße Ulmer-, die weiße runde Ulmer“⁴⁶ unter den Sommer- und Herbstrüben. Auch in den modernen Gartenforen schwärmen die Gärtner vom Ulmer Ochsenhorn, da es trotz geringer Ansprüche an Boden und Erzeuger mit Geschmack, guter Lagerfähigkeit und einer kurzen Kulturzeit punktet.⁴⁷

Aus einem Vergleich der Angaben verschiedener Samenkataloge, die aus dem Zeitraum zwischen 1830 und 1900 stammen, lässt sich schließen, dass die Ulmer weiße rotköpfige Rube ihren Beinamen „Ochsenhorn“ erst um die Jahrhundertwende bekommen hat.⁴⁸ Denn bis 1900 ist der bezeichnende Name „Ochsenhorn“ nicht belegbar – zumindest nicht für Rüben. William Löbe bezeichnet 1868 in seiner Schrift *Anleitung zum rationellen Anbau der Handelsgewächse* ein Gemüse als „Ochsenhorn“. Doch dabei handelt es sich um eine Zwiebelart.⁴⁹ In der Zeitschrift *Die Biene* findet sich im Jahr 1900, neben einer Bemerkung über das enorme Gewicht von 5 bis 15 Pfund, das die Rüben erreichen können, der erste Nachweis für die Bezeichnung der Ulmer Futterrüben als „krumme Ulmer, Ochsenhörner“⁵⁰. Ab diesem Zeitpunkt werden sie als „rotköpfige krumme Ulmer-Ochsenhörner“⁵¹ geführt.

4. Ulmer Ochsenhorn: Verwendung und Verschwinden

Doch wofür wurde diese Rube größtenteils genutzt? 1833 beschreibt Johann Metzger die vielfältige Verwendung von Stoppelrüben als Viehfutter und Küchenzutat. Vor allem in der Winterzeit sei ihre Bedeutung als Futterpflanze für die Tiere nicht zu unterschätzen – für größtmögliche Erträge nutzte man die langen großen Rüben, wie das Ulmer Ochsenhorn. In der Küche bildeten einige Zubereitungsformen regionale Besonderheiten.⁵² Oft wurden sie „gekocht als Gemüse und roh zer-

schnitten zu Salat, oder auch wie Sauerkraut eingemacht. Am Niederrhein werden die Hauprippen der Blätter wie Häckschel auf dem Strohstuhle geschnitten und, nachdem sie leicht abgebrüht wurden wie Sauerkraut eingemacht und den Winter über als geringes Gemüse gegessen (...) aus den gelben Keimen macht man im Winter einen wohlschmeckenden Salat“.⁵³ Noch 1915 wird das Ulmer Ochsenhorn wie in den Quellen des 19. Jahrhunderts in einem Kriegsgartenbüchlein als Nahrungsmittel für den Menschen genannt.⁵⁴

Weniger als 30 Jahre später bemängelte Rudolf Trenkle in seinem Werk *Der Gemüsebau* dann den faden Geschmack der Herbst- und Stoppelrüben – einschließlich der rotköpfigen Ulmer (Ochsenhörner). Deren Geschmack bliebe weit hinter dem der kleinen Rübenformen zurück. Deshalb seien sie weniger als Speiserüben geeignet, sondern eher als Viehfutter. Als Herbst- und Winterfutter wurden sie als unentbehrlich beschrieben.⁵⁵ Ähnliches erfährt man im Katalog des Samenhändlers Straub und Banzenmacher aus den Jahren 1944/45, denn auch dort werden die „langen weißen rotköpfigen Ochsenhörner“ nur als Futterrübe aufgeführt.⁵⁶

Mit den Quellen lässt sich belegen, dass die Ulmer Rüben sowohl als menschliches Nahrungsmittel als auch als Viehfutter genutzt wurden. Aussagen über die genaue Verbreitung lassen sich daraus nicht ableiten. Denn trotz der häufigen Erwähnung in der Gartenliteratur wird die Ulmer rotköpfige Rübe von William Löbe in seiner *Anleitung zum rationellen Anbau der Handlungsgewächse* 1868 mit der Bemerkung „hat viele lange Blätter, wächst schnell“⁵⁷, unter der Gruppe von Rüben angeführt, die nicht so häufig angebaut wurden.⁵⁸

Der Bedeutungsverlust der Ulmer Rübe als menschliches Nahrungsmittel scheint sich in kürzester Zeit vollzogen zu haben, denn ab 1944 wurde das Ochsenhorn selten kultiviert. Erst vor einigen Jahren tauchte es wieder vereinzelt in Gärten und Küchen auf. Schon zwischen dem Ersten und dem Zweiten Weltkrieg scheint eine Veränderung der Nutzung des Gemüses stattgefunden zu haben, denn in den späten Quellen steht die Verwendung als Viehfutter im Fokus.

Dieses Phänomen könnte mit dem „Rüben trauma“ zusammenhängen, das die deutsche Bevölkerung gegen Ende des Ersten Weltkrieges erleiden musste. Im Steckrübenwinter wurde die Rübe zum Allheilmittel – und kam als Retter in der Not täglich auf den Tisch.⁵⁹ Es ist nachvollziehbar, dass dieses Ereignis zu einem Bedeutungsverlust der Rüben allgemein geführt haben könnte.

5. Wider das Vergessen – Museumsgärten als Ort der Kultivierung alter Gemüsesorten

Museumsgärten sind mehr als nur schöne Grünanlagen umgeben von alten Häusern. Sie zeigen exemplarisch, was verschiedene Bevölkerungsschichten in ihren jeweiligen Gärten anbauten und bieten somit auch einen Zugang zu den Nahrungsgewohnheiten und dem Pflanzenwissen der Menschen zu einem ausgewählten Zeitpunkt innerhalb der Geschichte. In den Gärten verdeutlicht sich das Wissen des Anbaus, der Verwertung und der Anwendung von Pflanzen – seien es Gemüse, Obstsorten oder Kräuter. Denn früher hatten die Menschen nur, was sie selbst produzierten.

Bedenkt man, dass die ehemaligen Bewohner der im Museum ausgestellten Häuser sich auch selbst zu versorgen hatten, wird verständlich, dass eine Darstellung der Häuser und der in ihnen lebenden Menschen ohne eine Präsentation der Gärten nicht möglich ist. Durch die Schriften von Joseph von Schirt oder Michael Buck sind wir darüber unterrichtet, was in der Region angebaut wurde und wie man die Beete anlegte.

Viele der Pflanzen sind uns unbekannt. Manche kennen wir unter einem anderen Namen. Oder wir bauen heute eine andere Art an. Die Gärten des Museumsdorfes zeigen einen Querschnitt der Gartenkultivierung einer Zeit. Auf diese Weise geht das Museum einer seiner Hauptaufgaben nach, denn alte Sorten können so bewahrt werden – und mit ihnen ein wichtiges Stück Kulturgut.

Doch die Kultivierung alter Sorten ist nicht einfach, denn häufig sind Details, die zum Anbau einer Pflanze notwendig sind, heute unbekannt. Oft gestaltet sich schon der Samenerwerb als Detektivarbeit. Die Samen alter Sorten sind verloren und tauchen nicht immer wieder auf. Ein Beispiel dafür ist Alblinse. Über Jahrhunderte war ein Leben auf der Alb ohne diese Hülsenfrucht undenkbar. Dennoch endete die Ära der Alblinse in den 1960er-Jahren.⁶⁰ Erst im Jahr 2006 konnte der Samen nach einer langen Odyssee wiedergefunden werden – in St. Petersburg.

Ähnlich schwierig gestaltete sich der Samenerwerb für das Ochsenhorn. Nur ein einziger Händler vertrieb das Saatgut – und Kristel Buttschardt erhielt es nur, da sie es im Kürnbacher Museumgarten anbauen wollte. Wie bei vielen alten Sorten musste sie sich dabei auf ihr Gärtnerwissen verlassen, denn Erfahrungswerte zum Anbau gab es keine. Der Anbau des Ulmer Ochsenhorns



Das Ulmer Ochsenhorn im Voggenhausgarten des Oberschwäbischen Museumsdorfes in Kürnbach.

wurde daher auch erst im dritten Jahr richtig von Erfolg gekrönt. In diesem Jahr gediehen die Rüben aber prächtig – und nicht nur einmal.

Buttschardt begann mit einer frühen Aussaat der Ochsenhörner im April und konnte schon im Juni die erste Ernte einfahren. Auch nach der zweiten Aussaat im Juli/August erzielte sie beeindruckende Ergebnisse. Einige Aspekte des traditionellen Anbaus lassen sich im Museumsdorf aber nur schwer nachstellen. So ist es aufgrund der saisonalen Öffnungszeiten nicht möglich, den Besuchern die Kultivierung der Ochsenhörner als Stoppefrüben vorzuführen.

Auch der Frage nach der Verarbeitung der Rüben ging Kristel Buttschardt auf den Grund. Den größten Erfolg erzielte sie mit dem Einmachen der Rüben. Dabei gab es gleich verschiedene Sorten: Eine Portion der Rüben wurde klassisch mit Essig, Salz und Zucker eingelegt – eine andere wurde mit Chili geschärft. Dass die Besucher heute im Museum die Möglichkeit haben, seltene alte Pflanzen kennenzulernen, bietet vielleicht einigen Gewächsen die Option, in den Gärten interessierter Hobbygärtner ebenfalls wieder angepflanzt zu werden. Zudem steckt hinter der Gärtnerei eine wissenschaftliche Aufgabe für das Museum: Es gilt herauszufinden, wie die historischen Nutzpflanzen kultiviert und zubereitet wurden. Zu hoffen ist, dass so viele vergessene Kulturpflanzen den Weg zurück auf die Teller der Menschen finden.

ANMERKUNGEN

- 1 Hudak Renate, Harald Harazim: Gartenschätze: Küchengarten für Selbstversorger. München 2012, S. 149.
- 2 Serena Marianna, Suanjak Michael u. a.: Das Lexikon der alten Gemüsesorten. 800 Sorten – Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche. Aarau 2014, S. 511.
- 3 Vgl. Goetz, Hans-Werner: Leben im Mittelalter: Vom 7. bis zum 13. Jahrhundert, 7. Auflage. München 2002, S. 163 und Leuschner, Joachim: Deutschland im späten Mittelalter, 2. Auflage. Göttingen 1983, S. 36f. Der Historiker Joachim Leuschner nennt Brei, Brot, Hülsenfrüchte, Kraut und Rüben als zentrale Nahrungsmittel des späten Mittelalters.
- 4 Vgl. Schulz, Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300) (Reallexikon Der Germanischen Altertumskunde Ergänzungsbande). Berlin 2011, S. 258f.
- 5 Vgl. Van Dülmen, Richard: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit. Band 2: Dorf und Stadt, 3. Auflage. München 2005, S. 32.
- 6 Vgl. Metzger, Johann: Systematische Beschreibung der kultivierten Kohlarten mit ihren zahlreichen Spielarten, ihrer Kultur und ökonomischen Benutzung nach mehrjährigen Anbauversuchen. Heidelberg 1833, S. 52f. und Serena, Suanjak 2014, S. 511.
- 7 Zwinger, Theodor: Theatrum Botanicum. Neu-vollkommenes Kräuter-Buch. Basel 1696, S. 384.
- 8 Vgl. Bauer, Gudrun: Die Entwicklung der Vorratshaltung auf dem Land. Kronburg 1991, S. 27.
- 9 Vgl. Kull Rudolf: Der praktische Gemüsebau: gründliche Anweisung zu einer einträglichen Gemüsezuucht in Feld und Garten. Bern 1876, S. 174.

- 10 Vgl. Serena, Suanjak 2014, S. 511f.
- 11 Vgl. Hagelstange, Alfred: Süddeutsches Bauernleben im Mittelalter. Leipzig 1898, S. 134.
- 12 Daraus könnte geschlussfolgert werden, dass die Rübenarten in den einzelnen Regionen so bekannt waren, dass eine besondere Bezeichnung nicht nötig war. Serena und Suanjak machten ähnliche Beobachtungen bei ihrer Recherche über die Verwendung von Rüben im Mittelalter. Dort wurden die Rüben in Rezepten auch nicht weiter unterschieden. Vgl. Serena, Suanjak 2014, S. 511.
- 13 Vgl. Lippmann, Edmund: Geschichte der Rübe (Beta) als Kulturpflanze. Berlin 1925, S. 3f. und S. 46.
- 14 Stoppelrüben dienten nicht ausschließlich der Viehfütterung sondern waren ein beliebtes Gemüse auf dem Tisch der ärmeren Bevölkerung.
- 15 Vgl. Fischer, Hermann: Schwäbisches Wörterbuch. Fünfter Band. Tübingen 1920, S. 448.
- 16 Fischer 1920, S. 448.
- 17 Fischer 1920, S. 449.
- 18 Fischer 1920, S. 448.
- 19 Fischer 1920, S. 449.
- 20 Barczyk, Michael: Essen und Trinken im Barock. Oberschwäbische Leibspeisen. Tübingen 2009, S. 25f.
- 21 Karrer, Philipp Jakob: Memminger Kronik oder Topographie und Geschichte der kurpfalz-bayerischen Stadt Memmingen. Memmingen 1805, S. 28f.
- 22 Zwinger 1696, S. 385.
- 23 Wie Sauerkraut, Vgl. Serena, Suanjak 2014, S. 511f.
- 24 Vgl. 1920 Fischer, S. 448f.
- 25 Vgl. Buck, Michael: Medicinischer Volksglauben und Volksaberglauben aus Schwaben. Ravensburg 1865, S. 5.
- 26 Metzger 1833, S. 53.
- 27 Schirt, Joseph von, Kurt Diemer (Hg.): Medizinische Topographie des Fürstentums Ochsenhausen. Konstanz 2006, S. 103.
- 28 Vgl. Chur-Baierische Mauth- und Accis Tarif, gültig 1765.
- 29 Vgl. Dieterich, Michael: Beschreibung des Oberamts Ulm in landwirtschaftlicher Hinsicht, Teil II, 1830, S. 208.
- 30 Vgl. Gesner, Conrad: Horti Germaniae, in: In hoc volumine continentur Valerii Cordi Simesusii annotationes in Pedacci Dioscoridis Anazarbei de medica materia libros V. Straßburg 1561, S. 268.
- 31 Vgl. Zwinger 1696, S. 397.
- 32 Darjes, Joachim Georg, Erste Gründe der Cameral-Wissenschaften darinnen die Haupttheile sowohl der Oeconomie als auch der Policy und besonders Cameral-Wissenschaft in ihrer natürlichen Verknüpfung zum Gebrauch seiner academischen Füllegung entworfen. Leipzig 1786, S. 203.
- 33 Lange, Theodor: Allgemeines Gartenbuch. Gemüsebau und Obstbau. Leipzig 1897, S. 130.
- 34 Meyer, J. G.: Neue Varietäten der Rothrübe. In: Koch, Karl, Wochenschrift des Vereines zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preussischen Staaten für Gärtnerei und Pflanzenkunde, No 46. Berlin 1865, S. 359–360, hier S. 360.
- 35 Vgl. Worms, P.: Beitrag zur Gartenkultur. In: Mittheilungen der Kaiserlichen Freien Ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg. St. Petersburg 1858, S. 245–278, hier S. 256.
- 36 Vgl. Pinckert: Cultur der Wasserrüben. In: Agronomische Zeitung: Organ für die Interessen der gesamten Landwirtschaft, Band 17, No 2. Leipzig 1862, S. 18–19, hier S. 18.
- 37 In der Schweiz stellt man aus den Herbstrüben noch heute Rübekraut her und in Frankreich gelten sie weiterhin als in Eintöpfen beliebtes Gemüse, Vgl. Serena, Suanjak 2014, S. 512.
- 38 Vgl. Serena, Suanjak 2014, S. 511.
- 39 Pinckert 1862, S. 18.
- 40 Zuckerschoten.
- 41 Haid, Johann Herkules: Ulm mit seinem Gebiete. Ulm 1786, S. 425f.
- 42 Lucas, Eduard: Die landwirtschaftliche Producten-Ausstellung in Canstatt im Spätsommer 1850. Stuttgart 1851 S. 23.
- 43 Lucas 1851, S. 24.
- 44 Winter, in: Beilage zur Allgemeinen Zeitung München Nro. 225, 13. August 1845, 1846, S.1800.
- 45 Weber: 139. Bericht über die Sitzung der Gesellschaft zur Beförderung der vaterländischen Cultur zu Breslau, vom 12. Dezember 1837. In: Allgemeine Oesterreichische Zeitschrift für den Landwirth, Fortsmann und Gärtner, 10, Wien 1838, S. 292-296, hier S. 294.
- 46 Kull, Rudolf: Der praktische Gemüsebau: Gründliche Anweisung zu einer einträglichen Gemüsezucht in Feld und Garten, 1876, S. 174.
- 47 <http://www.derkleinegarten.de/nutzgarten-kleingarten/gemuesegarten-anlegen/wurzelgemuese-und-zwiebelgemuese/ulmer-ochsenhorn-anbau.html>, nach Böttner 1944.
- 48 Vgl. Gieger, Friedrich: Preiss-Verzeichnis der Samenhändler von Friedrich Gieger in Würzburg, 1869, S. 4. Lüdersdorf: Annalen der Landwirtschaft in den königlich preußischen Staaten, Band 27, 1836, S. 128, Winter 1845.
- 49 Vgl. Löbe, William: Anleitung zum rationellen Anbau der Handelsgewächse: der Fabrik-, Farbe- Gewürz-, Gespinnst-, Oel- und Arznei- und Spizereipflanzen behufs Erzielung einer höheren Bodenrente. Stuttgart 1868., S. 355.
- 50 Die Biene, Band 37–38, 1900, S. 103.
- 51 Mitteilungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, 1912, S.68.
- 52 Vgl. Metzger 1833, S. 53.
- 53 Metzger 1833, S. 53.
- 54 Schaefer, Heinrich: Wie nütze ich heuer meinen Garten? Gartenbüchlein für das Kriegs-Jahr 1915. Regensburg 1915, S. 51. Schaefer empfiehlt eine Aussaat der Ulmer weißen rotköpfigen Herbstrüben um den 8. Juli, um gute Herbstrüben zu erhalten.
- 55 Vgl. Trenkle, Rudolf: Der Gemüsebau, 1939, S. 174f.
- 56 Netter Hinweis von Herrn Hundbiss, Kurator des Museums der Gartenkultur Illerbeuren.
- 57 Löbe, William: Anleitung zum rationellen Anbau der Handelsgewächse, 1868, S. 319.
- 58 Vgl. Löbe 1868, S. 319.
- 59 Vgl. Roerkohl, Anne: Schlachtfeld Heimat. In: Beil, Christine u.a. (Hg.): Der Erste Weltkrieg. Berlin, S. 165-204, hier S. 194.
- 60 Vgl. Reitmeier 2012 (Slow Food e.V.) https://www.slowfood.de/biodiversitaet/die_arche_passagiere/alblinse/