

Die Höri Bülle

Diva mit sanfter Schärfe



Die rötliche Höri Bülle darf nur am Bodensee angebaut werden.

Eines der wenigen Gewächse, das ausschließlich in seiner Herkunftsregion geblieben ist, ist die Höri Bülle. Noch heute wird sie nur auf der gleichnamigen Bodensee Halbinsel angebaut. Die Gärtnerfamilien geben die Nachzucht der roten Speisezwiebel nicht aus der Hand. Die Samen sind nicht im Handel erhältlich. Seit 2008 ist die Höri Bülle Arche Passagier und seit 2014 mit der geschützten geografischen Angabe versehen.

Schon im 8. Jahrhundert bauten die Mönche im nahegelegenen Kloster Reichenau Zwiebeln an. Ob das schon die rote Höri Bülle war, weiß man nicht. Der spezielle Name kommt aus dem Alemannischen. Bülle heißt dort einfach Zwiebel. Im Unterschied zu anderen roten Sorten färbt sie beim Aufschneiden nicht ab. Durch die hellroten Trennlinien zwischen den einzelnen Schichten wirkt sie sehr dekorativ. Deshalb wird sie auch gerne roh verwandt, etwa im Wurstsalat.

Wegen ihrer flachen, bauchigen Form wird sie oft mit einer fliegenden Untertasse verglichen. Genau diese Form macht sie für die meisten modernen Sortieranlagen ungeeignet. Und auch bei der Ernte verweigert sie sich den Maschinen. Sie ist ziemlich weich und wird am besten von Hand geerntet. Zudem lässt sie sich nur bis ins Frühjahr lagern. Den aufwändigen Anbau macht sie aber für Kenner durch ihre sanfte Schärfe wett.

Früher lebte fast die ganze Halbinsel von der Bülle. Im Herbst wurden die Zwiebeln in Booten zu den Märkten in der Schweiz oder nach Konstanz transportiert. Heute geht der Anbau stetig zurück. Aber einmal im Jahr hat sie ihren großen Auftritt: Beim Bülle-Fest in Moos am ersten Oktobersonntag gibt es Zwiebel satt, als Suppe, als Kuchen oder ganz speziell als Bülle-Dünne, eine Art Zwiebelpizza. Und überall hängen die



Auch aufgeschnitten ist sie mit den roten Ringen attraktiv.

traditionellen Zwiebelzöpfe, und manchmal wird dabei auch die badische, rote Höri Bülle mit den schwäbischen, gelben Stuttgarter Riesen attraktiv zusammengeflochten.

Die Stuttgarter Riesen sind ebenfalls flach, aber das ist schon die einzige Gemeinsamkeit. Das schwäbische Gewächs ist schärfer, unkomplizierter und robuster. Der Name ist Programm. Die Zwiebel mit dem weißen Fleisch wird recht groß, wächst zuverlässig und ertragreich und lässt sich gut lagern. Deshalb ist die Sorte mittlerweile weit über die Stuttgarter Ursprungsregion hinaus verbreitet. Nur kühl und luftig will sie es nach der Ernte haben. Deshalb wird sie am besten in einer Kiste gelagert oder zum Zopf geflochten aufgehängt.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

„Genüsse mit Geschmack“ **Archemarkt im Freilichtmuseum**



Das Filderspitzkraut ist einer der Arche Passagiere.

das Stuttgarter Geißhirtle.

„Essen, was man retten will“, ist das Motto. 1986 wurde Slow Food in Italien gegründet. Bald schon entstand die Idee der „Arche des Geschmacks“ als virtuelles Rettungsschiff für traditionelle Nutztierarten und historische Kulturpflanzen, die nicht den Normen des Marktes oder dem gerade herrschenden Geschmackstrend entsprechen, um sie vor dem Vergessen und Verschwinden zu bewahren.

Der Markt der Arche des Geschmacks wird volljährig. Zum 18. Mal gibt es in Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland Convivium Stuttgart am Sonntag, den 28. September seltene und fast schon vergessene Genüsse im Freilichtmuseum zum Kosten und Kaufen.

Passagiere eine Heimat gefunden und werden gepflegt, wie etwa das Filder-Spitzkraut und der Schwäbische Dickkopf-Landweizen, die Champagnerbratbirne oder



Im großen Kessel köchelt das Kraut vor sich hin.



Beim Arche Markt kommt der große Krauthobel zum Einsatz.

Mittlerweile ist Slow Food mit 85 Convivien, den Regionalgruppen, in Deutschland vertreten. 94 Arche Passagiere sind derzeit aufgenommen: darunter 26 Tierrassen, 21 Gemüsesorten und 17 Früchte. Allein in Baden-Württemberg gibt es mittlerweile 26 Arche Passagiere. Etliche kann man beim Arche Markt kennenlernen, kosten und kaufen. Dieses Jahr ist auch wieder die beliebte Höri Bülle vertreten. Themenführungen und Kurzvorträge etwa zum Luiken-Apfel oder dem Filder-Spitzkraut runden das Programm ab.

18. Arche Markt des Geschmacks am Sonntag, den 28. September von 11.00 bis 17.00 Uhr. Achtung: „Mobil ohne Auto“ heißt es an diesem Tag im Tiefenbachtal. Deshalb erreicht man den Pendelbus auf dem Ausweichparkplatz nur über Frickenhausen und Beuren. Oder man fährt mit dem Fahrrad ohne Autoverkehr die Kreisstraße entlang und nimmt dann rechts den Radweg durch den Wald hoch zum Museum.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Von Äpfeln und Most **Im Oktober ist Erntezeit**

Mit rund 650 Obstbäumen mit alten Sorten ist das Museum in den Herbstwiesen Teil einer der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas. Dieses Jahr hängen die Bäume voll mit Früchten, wie schon lange nicht mehr. Das verspricht jetzt im Herbst eine üppige Ernte. Im Oktober dreht sich im Freilichtmuseum mit vielen Veranstaltungen alles rund den Apfel.

Den Auftakt macht eine gemeinschaftliche **Apfelernteaktion am Freitag, den 3. Oktober** von 10.00 bis 13.00 Uhr. Alle, die dabei mithelfen, haben freien Eintritt. Die Ernte bildet dann den Grundstock für die nächste Aktion – das „**Moschtfescht**“ **am darauffolgenden Sonntag, den 5. Oktober**. Da werden dann die Obstmühle und die Presse in Gang gesetzt und jeder kann probieren, wie fruchtig der Saft von den Streuobstwiesen schmeckt. Im Back- und Waschhaus kann man erfahren, wie die Fülle des Herbstes für den Winter haltbar

gemacht wurde. Mittels der Obstdarre werden die frische Apfelingel in haltbares Dörrobst verwandelt.



Der Handarbeitskreis macht traditionell beim Mostfest Apfelmus.



Dreierlei Apfelmus aus verschiedenen Sorten.



Christa Wölfel in der Küche der Schreinerei.



Sortenrein aus Luikenäpfeln – ein Geschmackserlebnis.



Im Backhaus wird der Apfelbloutz eingeschossen.



Über 150 Apfelsorten gibt es in der Ausstellung zu besichtigen.

Die **Mitglieder des Fördervereins** sind gleich mehrfach im Einsatz. In der Küche der **Schreinerei** aus Ohmenhausen zeigt ein ehrenamtliches Team am holzbefeuerten Herd wie einfach **selbstgemachtes Apfelmus** herzustellen ist und wie köstlich es schmeckt.

Apfelmus steht auch im Mittelpunkt im **Erlebnis.Genuss.Zentrum**. Dort schärft das **Genuss-Team** des Fördervereins den Geschmacksinn mit **unterschiedlichen Varianten sortenreinen Apfelmuses**. Jede Probe schmeckt anders, je nachdem welcher Apfel verwendet wurde. Und im Backhaus produziert das ehrenamtliche **Back-Team des Fördervereins Apfel Blootz** und salzige Rahm-Kuchen.

Was alles aus den Früchten der Streuobstwiesen entsteht, kann man an den vielen Ständen kosten und kaufen: Cidre und Säfte, Most und Obstbrände, Marmelade und Honig. Und auch vom Ergebnis des Apfelerntetages können Besucher profitieren und historische Sorten wie Goldparmänen, Gewürzluiken und Brettacher erwerben.

Ein Highlight ist jedes Jahr die Obst-Ausstellung im Schafstall mit über **150 verschiedenen Apfelsorten**, die der Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Esslingen zusammenträgt. Die Vielfalt der alten Sorten kann man vom **5. bis zum 12. Oktober** bewundern. Und wer wissen möchte welche **Sorte** auf dem ererbten Gütle wächst, der kann ein paar Exemplare seiner Äpfel und Birnen mitbringen und **bestimmen lassen**. Am Samstag, den **11. Oktober von 13.00 bis 16.00 Uhr** begutachten mit Thomas Bosch von der Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg und mit Thilo Tschersich, dem Fachberater für Obst- und Gartenbau im Landkreis Reutlingen, zwei ausgewiesene Experten die mitgebrachten Früchte.

Am Nachmittag um 15.00 Uhr wird dann noch, wie jedes Jahr der Streuobstbestand in den Museumswiesen mit einer weiteren historischen Sorte erweitert. Diesmal wird ein **Böblinger Straßenapfel** gepflanzt, die diesjährige Streuobstsorte des Jahres.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen

Telefon: 0711 3902 418 26

E-Mail: info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Vorsitzende: Sonja Spohn | St. Vorsitzende: Dr. Petra Naumann